



Ořechový dort

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme z bílků tuhý sníh. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem elektrickým ručním šlehačem nastaveným na nejvyšší stupeň do pěny. Do žloutkové směsi střídavě metličkou vmícháváme mouku smíchanou s kypřicím práškem a sníh a vymícháme dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 35 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně dáme vařit 200 ml mléka. Mezitím smícháme 100 ml mléka, žloutek a cukr se Zlatým klasem. Do vroucího mléka vlijeme připravenou směs, kterou za stálého míchání vaříme asi 1 minutu. Odstavíme, přidáme ořechy a za občasného míchání necháme vychladnout. Poté do Zlatého klasu zašleháme máslo.
- 4 Korpus jednou podélně rozřízneme. Spodní část potřeme polovinou náplně a zakryjeme vrchním dílem. Zbytkem náplně potřeme povrch dortu.

Přísady:

Na těsto:

4 kusů bílek
4 kusů žloutek
90 g cukr
60 g mouka polohrubá
0,5 balení Kypřicí prášek do pečiva s vinným kamenem Dr. Oetker
2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker prosáté

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
300 ml mléko polotučné
30 g cukr
1 ks žloutek
50 g ořechy lískové pražené mleté
150 g máslo změkklé

Na ozdobení:

1 balíček Šlehačka v prášku Dr. Oetker
150 ml mléko polotučné
20 g ořechy lískové pražené celé
50 g oříšky v čokoládě

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 24 cm)
elektrický ruční šlehač





- 5 Na ozdobení vyšleháme šlehačku s mlékem podle návodu na obale. Šlehačkou potřeme strany a povrch dortu. Dozdobíme lískovými ořechy a oříšky v čokoládě.

Tip:

- Na dortu můžeme vytvořit karamelovou pokrývku, když jej posypeme Třtinovým cukrem karamelovým Dr. Oetker.

