



Ostružinový dort

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme bílky elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Postupně zašleháváme cukr. Přidáme žloutky, olej, kůru a mouku smíchanou s kypřicím práškem a vymícháme dohladka. Těsto nanese na vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Korpus necháme ve formě vychladnout.
- 3 Na přípravu krému Vložíme do kastrůlku ostružiny a rozeňřejeme je. Přidáme med nebo javorový sirup. Odstavíme a necháme je zchladnout. V míse smícháme zakysanou smetanu s ricottou a vanilkovou pastou. V kastrůlku smícháme Vega gel s vodou a přivedeme do varu. Povaříme asi 1 minutu a ihned vmícháme do krému. Nakonec vmícháme zchladlé ostružiny a nalijeme na korpus ve formě a uhladíme a uložíme nejméně na 2 hodiny do chladničky.
- 4 Před podáváním dozdobíme vyšlehanou smetanou dotuha a ostružinami.

Přísady::

Na těsto:

2 ks bílek
60 g březový cukr
2 ks žloutek
2 PL olej
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
90 g špaldová mouka celozrnná
0,5 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na krém:

180 g ostružiny mražené
2 PL med tekutý nebo javorový sirup
150 g zakysaná smetana
200 g ricotta
1 PL Vanilková pasta Dr. Oetker
1 balení VEGA Gel Dr. Oetker
150 ml voda

Na ozdobení:

250 ml smetana ke šlehání 33%
125 g ostružiny čerstvé

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (Ø 23 cm)
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

