



Růžový hruškovo-jablečný dort

asi 12 porcí



pro zkušené

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta smícháme mouku s kypřicím práškem a moučkovým cukrem. Přidáme vanilínový cukr, vejce a olej a promícháme elektrickým ručním šlehačem nejprve krátce na nejnižším stupni, pak asi 2 minuty na nejvyšším stupni. Těsto nalijeme do formy vyložené papírem na pečení a uhladíme stěrkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 15 - 18 minut

- 2 Po upečení necháme korpus 5 minut vychladnout ve formě. Pak uvolníme nožem okraj formy, korpus vyjme a stáhneme papír na pečení. Korpus dáme na servírovací talíř. Džem propasírujeme přes síto a vmícháme citrónovou šťávu. Touto směsí potřeme korpus. Znovu nasadíme očištěný okraj formy.
- 3 Jablka a hrušky oloupeme, rozčtvrtíme, zbavíme jádřince a pokrájíme na osminky. Džus v hrnci smícháme s pudingovým práškem, citrónovou šťávou a moučkovým a vanilínovým cukrem a přivedeme do varu. Jablka a hrušky přidáme do džusu a za stálého míchání necháme 7 minut povařit na mírném ohni.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

100 g mouka polohrubá
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
50 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
3 ks vejce
2 PL olej

Na potření:

2 PL džem jahodový
2 PL citrónová šťáva

Na ozdobení:

400 g hrušky (asi 2 malé měkké)
300 g jablek (asi 2 malá měkká)
250 ml šťáva jablečná nebo džusu
2 PL Naturamyl Puding malina příchutí Dr. Oetker
2 PL citrónová šťáva
30 g moučkový cukr
2 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 balíček Želatína na ztužení krémů Dr. Oetker
100 ml voda
500 g jogurt bílý polotučný





- 4 Želatinu namočíme ve 100 ml vody a necháme ji nabobtnat. Hruškovo-jablečnou hmotu necháme okapat na sítu a šťávu zachytíme. Nabobtnalou želatinu zahřejeme, aby se rozpustila (nesmí se vařit!) a vmícháme ji do šťávy. Směs necháme zchladnout v lednici. Okapané ovoce rozdělíme na korpus a odložíme do chladničky.
- 5 Když začne šťáva želírovat, vmícháme jogurt a opět dáme směs do chladničky. Když začne směs tuhnout, nalijeme ji na studené ovoce. Dort dáme na minimálně na 2 hodiny do chladničky.
- 6 Před servírování uvolníme nožem okraj formy a podáváme.

