



Rybka

12 porcí



snadná příprava

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme bílky elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem do pěny a zašleháme olej a vodu. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a kakaem, sníh z bílků 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: 35 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté korpus jednou podélně rozřízneme.
- 3 Na přípravu náplně vyšleháme krémovou náplň s mlékem a cukrem podle návodu na obale a obarvíme ji barvou. Polovinu náplně nanese na spodní díl korpusu a zakryjeme horním dílem. Zbytek náplně nanese na povrch a okraje dortu a uhladíme. Z dortu pomocí nože odřízneme malou čtvrtku dortu a položíme jako ocásek.
- 4 Rybku ozdobíme tubičkami a zdobením dle své vlastní fantazie.

Přísady::

Na těsto:

4 ks bílek
4 ks žloutek
180 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
100 ml olej
60 ml voda vlažná
200 g mouka polohrubá
0,5 balíčky Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 zarovnaná PL Holandské kakao Dr. Oetker prosáté

Na náplň:

1 balení Krémová náplň vanilková Dr. Oetker
200 ml mléko polotučné
2 - 3 PL moučkový cukr
Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker

Na ozdobení:

1 balení Tubičky na zdobení 4 barvy Dr. Oetker
1 balení Zdobení 4 druhy zlaté/stříbrné Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač

