



# Slavnostní borůvkový dort

asi 12 porcí



snadná příprava

do 60 minut



- 1 Na přípravu náplně necháme želatinu nabobtnat s vodou podle návodu na obale. Dva balíčky Zlatého klasu uvaříme podle návodu na obale, ale jen se 750 ml mléka a 100 g cukru. Vymačkané plátky želatiny rozpustíme v horkém Zlatém klasu, zakryjeme potravinářskou fólií a necháme vychladnout.
  - 2 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a na nejnižším stupni vyšleháme dohladka. Těsto nanese do formy vyložené papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.
- Elektrická trouba: 200 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 180 °C**  
**Doba pečení: asi 10 minut**
- 3 Korpus necháme zchladnout. Poté ho uvolníme z formy, odstraníme papír na pečení a necháme zcela vychladnout.
  - 4 Na přípravu drobenky v míse smícháme mouku s cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme máslo nebo margarín a ručně vypracujeme drobenku. Drobenku nanese na dno formy vyložené papírem na pečení a pomocí lžice přitlačíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme při stejné teplotě jako v bodě 2. Doba pečení: asi 12 minut

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)  
elektrický ruční šlehač  
elektrický ruční šlehač

### Na náplň:

2 balíčky Želatina v plátcích Dr. Oetker  
8 PL voda  
2 balíčky Zlatý klas Dr. Oetker  
750 ml mléko polotučné  
100 g cukr  
500 g borůvky  
500 ml smetana ke šlehání 33%

### Na těsto:

2 ks vejce  
50 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
60 g hladká mouka  
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

### Na drobenku:

150 g hladká mouka  
50 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
100 g máslo změkklé nebo margarín

### Na potřetí a posypání:

3 zarovnaná PL džem borůvkový  
mandlové plátky (100g)  
1 zarovnaná PL moučkový cukr





- 5 Drobenkový korpus necháme vychladnout. Opatrně přeneseme na podnos a potřeme borůvkovým džemem. Přiložíme piškotový korpus a okolo upevníme očištěný okraj dortové formy.
  
- 6 Borůvky omyjeme a necháme důkladně na sítku odkapat. Smetanu vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Vychladlý pudink s želatinou vyšleháme dohladka a zlehka ručně vmícháme šlehačku. Vmícháme polovinu borůvek, náplň nalijeme na korpus a uhladíme. Zbytek borůvek nanese na povrch do středu dortu tak, aby zůstal volný okraj široký asi 2 cm. Dort uložíme nejméně na 2 hodiny do chladničky tuhnout.
  
- 7 Na ozdobení na teflonové pánvi bez tuku opražíme mandlové plátky dozlatova a necháme je na talíři vychladnout. Uvolníme okraj formy a ozdobíme strany a okraj dortu mandlemi. Před podáváním pocukrujeme moučkovým cukrem.

Tip:

- Dort můžeme ozdobit místo mandlí také hoblinkami čokolády.

