



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.

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 potření a posypání:

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





- 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
- 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 puding 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.

