



Sněhový dort s rebarborou

asi 16 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu náplně rebarboru očistíme nakrájíme na malé kousky. Vložíme do hrnce a zalijeme 150 ml jablečného džusu. Přidáme cukr a pozvolna podusíme doměkka. V 50 ml jablečného džusu rozmícháme dort-želé, nalijeme do hrnce a krátce povaříme. Odstavíme a necháme vychladnout.
- 2 Na přípravu bílkové hmoty v míse vyšleháme šlehačem z bílků a soli tuhý sníh. Nakonec zašleháme i cukr.
- 3 Na přípravu těsta v míse vyšleháme máslo s cukrem, vanilínovým cukrem a žoutky do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a krátce vyšleháme dohladka. Těsto stejnoměrně rozdělíme do obou forem vyložených papírem na pečení a uhladíme. Sníh rozdělíme na obě těsta a povrchy posypeme mandlovými plátky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 30 minut

- 4 Korpusy necháme vychladnout. Stáhneme z obou papír na pečení a jeden korpus přeneseme na podnos. Druhý korpus ostrým nožem nakrájíme na 16 stejných dílků.
- 5 Na spodní korpus nanese náplň z rebarbory a uhladíme.

Přísady::

Na náplň:

500 g rebarbora
200 ml džus jablečný
50 g cukr
1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker

Na bílkovou hmotu:

4 ks bílek
sůl
200 g cukr
50 g mandlové plátky

Na těsto:

100 g máslo změkklé
100 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
4 ks žloutek
125 g hladká mouka
1 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na smetanovou náplň:

500 ml smetana ke šlehání 33%
2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
2 ks dortová forma (Ø 26 cm)
cukrářský sáček s řezanou špičkou





- 6 Smetanu v míse vyšleháme se Smeta-fixem a vanilkovým cukrem šlehačem dotuha. Asi 1/3 šlehačky naplníme do cukrářského sáčku. Zbylou šlehačku nanese na náplň a uhladíme. Po obvodu dortu nastříkáme 16 velkých pusinek. Nakrájený korpus rozložíme ozdobně na pusinky.

- 7 Do podávání dort uložíme do chladničky.

