

Tvarohový dort s hruškami

16 ks



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, mandlemi, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme máslo nebo margarín, vejce a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dohladka. Nakonec vmícháme nastrouhanou karotku. Těsto nanese do formy vyložené papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu kompotu oloupeme hrušky, zbavíme jádřinců, nakrájíme na větší kostky a pokapeme citrónovou šťávou. Dort-želé uvaříme s cukrem a ciderem podle návodu na obale. Přidáme hrušky, krátce povaříme a necháme vychladnout.
- 4 Na přípravu náplně v míse smícháme tvaroh s cukrem, šťávou a kůrou. Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a ihned vmícháme do tvarohové směsi. Smetanu vyšleháme se Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha a vmícháme do tuhnoucí směsi.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

250 g hladká mouka
3 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
100 g mleté mandle
150 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
150 g máslo změkklé nebo margarín
3 ks vejce a 250g najemno nastrouhané karotky

Na tvarohovou náplň:

500 g tvaroh polotučný
5 PL citrónová šťáva (asi 1 1/2 citrónu)
100 g cukr
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
100 ml voda
500 g smetana ke šlehání 33%
2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker
1 balíček Želatinový ztužovač Dr. Oetker

Na hruškový kompot:

asi 500 g hrušky
1 balíček Dort-želé čiré Dr. Oetker
50 g cukr
250 ml Cider (Francouzské jablečné víno), nebo jablečné šťávy
2 PL citrónová šťáva (asi 1/2 citrónu)

Na ozdobení:

50 g mleté mandle
100 g smetana ke šlehání 33%



- 5 Korpis vyklopíme z formy, stáhneme papír na pečení a korpis jednou podélně rozřízneme. Spodní díl korpisu položíme na podnos a kolem upevníme očištěný okraj formy. Z kompotu odebereme asi 5 PL a odložíme stranou. Zbylý kompot nanese do formy a potřeme polovinou náplně. Zakryjeme vrchním dílem korpisu a potřeme zbylou náplní. Na povrchu vytvoříme pomocí lžice prohlubně a do nich rozdělíme odložený kompot. Uložíme asi na 3 hodiny do chladničky tuhnout.

- 6 Na ozdobení vyšleháme smetanu dotuha. Dort uvolníme z formy, okraje dortu potřeme šlehačkou a ozdobíme mandlemi.

