


Vanilkovo – karamelový dort s jablky

asi 12 porcí

 střední obtížnost

 do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme máslo s cukrem a třtinovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme vejce, vanilkovou pastu, skořici, ocet a kefirové mléko a krátce vyšleháme. Poté přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a vymícháme dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 40 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté korpus vyjmeme z formy a 2 x ho podélně rozřízneme. Spodní díl korpusu položíme na podnos a kolem připevníme očištěný okraj formy.
- 3 Na přípravu náplně uvaříme Zlatý klas s mlékem a cukrem podle návodu na obale a za občasného zamíchání ho necháme vychladnout. Poté přidáme máslo a vyšleháme dohladka.
- 4 Na přípravu jablečné náplně vložíme jablka do hrnce. Přidáme šťávu, cukr smíchaný se skořicí a máslo a na mírném stupni za občasného zamíchání povaříme asi 20 minut. Poté odstavíme a necháme vychladnout.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

100 g máslo změkklé
200 g cukr
100 g cukr třtinový
3 ks vejce
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
1 zarovnaná KL skořice mletá
2 KL ocet
250 ml kefir ové mléko
260 g hladká mouka
2 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
800 ml mléko polotučné
60 g cukr
120 g máslo změkklé

Na jablečnou náplň:

650 g jablek (oloupaná a nakrájená na plátky)
citrónová šťáva z 1 citrónu
120 g cukr třtinový
3 zarovnaná KL skořice mletá
25 g máslo

Na karamel:

200 g cukr
90 g máslo
1 zarovnaná KL sůl
125 ml smetana ke šlehání 33%

Na ozdobení:

50 g ořechy vlašské nasekané



- 5 Na přípravu karamelu v hrnci rozpustíme na mírném stupni cukr. Přidáme máslo, opatrně přiléváme smetanu a asi minutu mícháme dohladka.
- 6 Na spodní díl korpusu naneseeme třetinu karamelu a rozetřeme. Na karamel naneseeme třetinu jablečné náplně. Naneseeme polovinu náplně a zakryjeme druhým dílem korpusu a pokračujeme stejně jako u spodního korpusu. Zakryjeme posledním dílem korpusu, potřeme zbytkem karamelu a naneseeme jablka.
- 7 Povrch dortu nazdobíme nasekanými ořechy.

