



# Vánoční dort

asi 12 porcí



pro zkušené

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme z bílků, cukru a soli elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni tuhý sníh. V jiné míse vyšleháme máslo s cukrem, vanilínovým cukrem a žloutky dohladka. Přidáme mák smíchaný s ořechy a sníh a zlehka ručně vymícháme dohladka. Těsto nanese do vymazaných a papírem na pečení vyložených forem a uhladíme. Postupně vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 160 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 140 °C**  
**Doba pečení: asi 40 minut**

- 2 Korpusy necháme ve formě vychladnout. Poté je oba podélně rozřízneme.
- 3 Na přípravu všech náplní vždy vyšleháme v míse mascarpone s tvarohem a moučkovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Do první náplně zašleháme kůru z pomeranče a pastu. Do druhé náplně zlehka přimícháme maliny. Do třetí náplně zašleháme extrakt a vmícháme kokos a džem. Čtvrtou náplň necháme bez příchutě.
- 4 První část korpusu potřeme první náplní a zakryjeme druhou částí korpusu. Potřeme druhou náplní, opět zakryjeme korpusem, který na povrchu potřeme džemem. Naneseme třetí náplň, zakryjeme poslední částí korpusu a poslední čtvrtou náplní potřeme povrch celého dortu.

## Přísady::

### Na těsto:

9 ks bílek  
180 g cukr  
sól  
220 g máslo změkklé  
70 g moučkový cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
9 ks žloutek  
250 g mák mletý  
120 g ořechy vlašské mleté

### Na náplň č. 1:

250 g mascarpone  
125 g tvaroh polotučný  
100 g moučkový cukr  
citrónová kůra z 1 chemicky  
neošetřeného pomeranče  
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

### Na náplň č. 2:

250 g mascarpone  
125 g tvaroh polotučný  
100 g moučkový cukr  
100 g maliny

### Na náplň č. 3:

250 g mascarpone  
125 g tvaroh polotučný  
100 g moučkový cukr  
1 KL Bourbon Extrakt Vanilka  
Madagaskar Dr. Oetker  
20 g kokos strouhaný  
2 PL džem jahodový

### Na náplň č. 4:

250 g mascarpone  
125 g tvaroh polotučný  
100 g moučkový cukr

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)  
elektrický ruční šlehač





- 5 Povrch celého dortu posypeme kokosem a dozdobíme dle vlastní fantazie. Uložíme asi na 1 hodinu do chladničky.

