



# Vánoční pomerančový dort

asi 16 porcí



pro zkušené

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta oddělíme žloutky a bílky. Žloutky ušleháme s vodou do pěny, přidáme cukr, olej, špetku soli a mouku smíchanou s kypřicím práškem a důkladně promícháme. Nakonec přidáme oříšky a zlehka vmícháme sníh z bílků. Těsto nalijeme do dortové formy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 25 - 30 minut**

- 2 Po upečení necháme korpus vychladnout. Okraj formy uvolníme nožem a korpus přendáme na servírovací talíř. Kolem korpusu opět dáme očištěný okraj dortové formy.
- 3 Na přípravu krokantu zkaramelizujeme cukr s vodou. Když je cukr hnědý, zamícháme do něj oříšky. Necháme vychladnout.
- 4 Na přípravu náplně utřeme tvaroh s vanilínovým cukrem, 2 PL džusu a cukrem. Želatinu namočíme v 5 PL džusu (pouze, neředíme!). Rozpuštěnou želatinu zahřejeme ve vodní lázni (nesmí se vařit!). Ušleháme šlehačku a vmícháme do tvarohu. Ke krému důkladně vmícháme rozpuštěnou želatinu elektrickým ručním šlehačem na nejnižším stupni. Nakonec do krému vmícháme 2 PL krokantu.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)

### Na těsto:

2 ks vejce

3 PL voda

130 g moučkový cukr

4 PL olej

sůl

130 g hladká mouka

2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr.

Oetker

ořechy vlašské mletých

### Na krokant:

30 g cukr

1 zarovnaná PL voda

50 g ořechy vlašské mletých

### Na náplň:

250 g tvaroh tučný

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

2 PL šťáva pomerančová nebo

pomerančového džusu

50 g cukr

1 balíček Želatina na ztužení krémů

Dr. Oetker

5 zarovnaných PL šťáva

pomerančová nebo pomerančového

džusu

500 ml smetana ke šlehání 33%

### Na ozdobení:

2 - 3 kusů pomeranč (tenké měsíčky)





- 5 Náplň natřeme na korpus, uhladíme a po krajích ozdobíme tenkými měsíčky z pomeranče. Z papíru si připravíme kruh s vystříhanými hvězdičkami, položíme ho na dort a zbylé krokanty posypeme tak, aby vznikly hvězdičky. Pak papír sundáme a dort dáme do chladničky uležet, nejlépe do druhého dne, minimálně 5 hodin.

Tip:

- Jestliže se z krokantu utvoří hrudky, rozdrťme je v sáčku válečkem. TIP 2: Místo plátků pomeranče můžeme okraj dortu ozdobit kompotovanými mandarinkami.

