



Velikonoční dort

asi 8 porcí



snadná příprava

do 35 minut



- 1 Na přípravu v míse smícháme mouku s kakaem, solí, kypřicím práškem, jedlou sodou a cukrem. Přidáme vejce, olej, kávu, vanilkovou pastu a smetanu ke šlehání a metličkou důkladně vymícháme dohladka. Těsto rozdělíme do vymazaných a moukou vysypaných forem a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C
Horkovzdušná trouba: 150 °C
Doba pečení: asi 40 minut

- 2 Korpusy necháme vychladnout. Potom oba korpusy podélně překrojíme.
- 3 Na přípravu náplně uvaříme Zlatý klas s mlékem a cukrem podle návodu na obalu. V míse vyšleháme sýr, zakysanou smetanu a smetanu ke šlehání elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Postupně přidáváme vychladlý Zlatý klas a vyšleháme dohladka. Náplní slepíme části korpusu a potřeme povrch a strany dortu. Z fondánu vykrojíme zajíčky, obložíme je po obvodě dortu a svážeme mašlí. Navrch položíme květinčky. Dort odložíme na 1 h do ledničky.

Přísady::

Na těsto:

220 g hladká mouka
100 g Holandské kakao Dr. Oetker
1 zarovnaná KL sůl
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
2 zarovnaných KL Jedlá soda Dr. Oetker
400 g cukr
2 ks vejce
100 ml olej
200 ml černá káva silná vychladlá
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
125 ml smetana ke šlehání 33%

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
500 ml mléko polotučné
40 g cukr
200 g smetanový sýr čerstvý
180 g zakysaná smetana
125 ml smetana ke šlehání 33%

Ještě potřebujeme:

2 ks dortová forma (ø 18 cm)
elektrický ruční šlehač
1 balení Fondán bílá potahovací hmota Dr. Oetker
1 balení Květiny oplátkové Dr. Oetker
formička na vykrajování ve tvaru zajíčka

