



Velikonoční vejce

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme bílky elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem a vodou do pěny. Přidáme sníh, mouku smíchanou s kypřicím práškem, ořechy a kakaem a vymícháme dohladka. 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. Ze spodního dílu opatrně stáhneme papír na pečení. Poté z korpusu vykrojíme tvar vejce (okraje seřízneme tak, aby byl korpus oválný). Korpus jednou podélně rozřízneme. Vrchní část korpusu nanese na podnos řeznou stranou dolů.
- 3 Na přípravu krému vyšleháme náplň s mlékem a cukrem podle návodu na obale. Polovinu krému nanese na spodní korpus a uhladíme. Zakryjeme druhou částí korpusu. Zbytek krému nanese na povrch a strany korpusu a uhladíme. Z pečícího papíru si vytvoříme manžetu – pás dlouhý asi 80 cm a široký 9 cm. Manžetu upevníme těsně kolem celého dortu a konce spojíme kancelářskou sponkou nebo kolíčkem. Krém pomocí stěrky uhladíme až k papíru, aby nám želé neproteklo. Uložíme asi na hodinu do chladničky.

Přísady::

Na těsto:

5 ks bílek
5 ks žloutek
130 g moučkový cukr
3 PL voda
130 g mouka polohrubá
Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 PL ořechy vlašské mleté
1 zarovnaná PL Holandské kakao Dr. Oetker prosáté

Na krém:

1 balení Krémová náplň vanilková Dr. Oetker
200 ml mléko polotučné studené
2 - 3 PL moučkový cukr

Na ozdobení:

175 g kompot mandarinkový (po odkapání)
230 g kompot hruškový (po odkapání)
voda na doplnění šťávy z hrušek
2 balíčky Dort-želé čiré Dr. Oetker
2 PL cukr

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač
papír na pečení





- 4 Na ozdobení necháme kompoty na sítku odkapat a z hruškového kompotu šťávu zachytíme. Šťávu doplníme vodou do 500 ml a připravíme želé s cukrem podle návodu na obale. Mandarinky naskládáme na povrch do středu dortu jako žloutek a kolem nich na plátky nakrájené hrušky jako bílek. Želé opatrně nalijeme na ovoce a uložíme alespoň na 3 hodiny do chladničky.

Tip:

- Odříznutou část korpusu můžeme nadrobit a boční strany dortu obalit rozdrobeným korpusem.

