



Větrníkový dort s ovocnou náplní

asi 16 porcí



pro zkušené

do 80 minut



- 1 Na přípravu náplně necháme ovoce na sítku odkapat. Želé připravíme s cukrem podle návodu na obale, ale jen s 250 ml vody. Ovoce vmícháme do želé a necháme vychladnout.
- 2 Na přípravu krému necháme želatinu nabobtnat s vodou podle návodu na obale. Zlatý klas uvaříme s mlékem a cukrem podle návodu na obale. Vymačkané plátky želatiny rozpustíme v horkém Zlatém klasu a za občasného míchání necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu křehkého těsta v míse smícháme mouku s cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme máslo nebo margarín a ručně vypracujeme dohladka. Na dno vymazané formy nanese 2/3 těsta. Ze zbylého těsta vytvarujeme okraj vysoký asi 2 cm. Na několika místech pomocí vidličky propíchneme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: asi 200 °C

Horkovzdušná trouba: asi 180 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 4 Korpus necháme vychladnout. Poté ho uvolníme z formy a položíme na podnos.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač
plech na pečení (30 x 40 cm)
cukrářský sáček s hladkou trubičkou

Na ovocnou náplň:

120 g brusinkový kompot (po odkapání)
230 g mango kompot (po odkapání)
2 balíčky Dort-želé červené Dr. Oetker
3 zarovnaných PL cukr
250 ml voda

Na krém:

Želatina v plátcích Dr. Oetker (použijeme pouze 2 plátky)
1 PL voda
1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
400 ml mléko polotučné
2 zarovnaných PL cukr
250 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

Na křehké těsto:

250 g hladká mouka
75 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
200 g máslo - změkklé

Na odpalované těsto:

125 ml voda
75 g máslo nebo margarín
75 g hladká mouka
sůl
2 ks vejce

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
1 PL moučkový cukr





- 5 Na přípravu odpalovaného těsta v kastrůlku svaříme vodu s máslem nebo margarínem. Přidáme mouku se solí a vařečkou vymícháme dohladka tak, aby se nelepilo na okraj kastrůlku. Těsto vložíme do mísy. Přidáme vejce a elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni vyšleháme dohladka. Na vymazaný plech pomocí dvou kávových lžiček vytvoříme asi 25 hromádek o velikosti vlašského ořechu. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme při stejné teplotě jako v bodě 3. Doba pečení: asi 20 minut (prvních 15 minut troubu neotvíráme!)
- 6 Větrníčky necháme vychladnout.
- 7 Smetanu se Smeta-fixem vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Vychladlý Zlatý klas vyšleháme na středním stupni a zlehka vmícháme šlehačku. Krém nanese do cukrářského sáčku a pomocí trubičky vytvoříme do dna větrníků otvor a naplníme je krémem. Ovocnou náplň nanese na korpus a potřeme zbytkem krému. Na povrch nanese naplněné větrníčky a dozdobíme polevou rozpuštěnou podle návodu na obale. Dort uložíme asi na 2 hodiny do chladničky a před podáváním pocukrujeme.

