



Vrstvený dort s mascarpone

asi 12 ks



snadná příprava

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku rozpustíme máslo. V míse vyšleháme vejce s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme limetkovou šťávu, rozpuštěné máslo, mouku smíchanou se škrobem, kakaem a kypřicím práškem a na nejnižším stupni vyšleháme 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 45 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté ho uvolníme z formy, odstraníme papír na pečení a dvakrát ho podélně rozřízneme. Spodní díl korpusu nanese na podnos a pokapeme třetinou nektaru.
- 3 Na přípravu náplně v míse vyšleháme mascarpone s tvarohem, limetkovou šťávou, cukrem a vanilkovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dohladka. Třetinu náplně nanese na spodní díl korpusu, přiložíme druhý díl korpusu a pokapeme druhou třetinou nektaru. Potřeme druhou třetinou náplně a přiložíme vrchní díl korpusu. Pokapeme zbytkem nektaru a potřeme zbylou náplň tak, aby zůstal volný okraj široký asi 2 cm.
- 4 Dozdobíme ovocem a uložíme do chladničky. Před podáváním ovoce pocukrujeme.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

250 g máslo
4 ks vejce
210 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
šťáva z limetky (2 PL)
130 g hladká mouka
100 g Gustin bez lepku Dr. Oetker
25 g Holandské kakao Dr. Oetker
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na náplň:

500 g mascarpone
500 g tvaroh polotučný
šťáva z limetky (2 PL)
50 g cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker

Na pokapání:

100 ml nektar z černého rybízu

Na ozdobení:

500 g směs lesní ovoce (borůvky, maliny, jahody, rybíz, ostružiny)
1 zarovnaná PL moučkový cukr

