

Palačinkový dort od Jany

Ingredience:

Slaný karamel

150 g krupicového cukru
90 g 40% smetany
70 g másla
3 g soli
1 Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker
tonka fazole

Griliáš

140 g loupáných mandlí
150 g krystalového cukru

Palačinky

1000 ml polotučného mléka
400 g hladké mouky
100 g polohrubé mouky
70 g másla
30 g krystalového cukru

1 balíček Vanilkového cukru

Dr. Oetker

8 vajec

2 špetky soli

Oříšky v karamelu

200 g krystalového cukru
100 g loupáných lískových ořechů
párátka

Tvarohový krém

250 g tučného tvarohu (kostka)
125 g smetanového sýru
80 g moučkového cukru
250 g 40% smetany

Dekorace

oříšky v karamelu

Postup:

Do rendlíku navážíme smetanu a vyškrábneme semínka z půlky vanilkového lusku, nastrouháme půlku tonka fazole a přivedeme k varu, poté odstavíme bokem. Současně si v druhém rendlíku připravíme karamel. Jakmile bude karamel hotový, za stálého míchání vlijeme smetanu do karamelu a necháme asi minutu povařit, poté karamel nalijeme na máslo se solí a promícháme ponorným mixérem.

Na teflonové pánvičce opražíme za stálého míchání mandle, poté přidáme cukr, který necháme zkaramelizovat. Jakmile se mandle „obalí“ v karamelu, dáme je na pečicí papír, kde je necháme vychladnout, a poté nahrubo nasekáme pomocí mixéru s nožem nebo na prkénku pomocí nože.

Rozpustíme si máslo. Do mísy navážíme všechny ostatní suroviny a promixujeme je ručním mixérem, poté vlijeme rozpuštěné máslo a opět promixujeme.

Cukr utavíme na karamel, oříšky napícháme na párátka a namočíme v karamelu. Obalené oříšky napícháme do postavené polystyrenové makety na dort, tak aby nám vznikly směrem dolů „nitě“ z karamelu.

Tvaroh, smetanový sýr a cukr prošleháme ručním mixérem do hladké hmoty a přidáme smetanu. Vše vyšleháme dotuha.

Nejprve si uděláme slaný karamel a griliáš. Poté si uděláme palačinky. Jakmile budou palačinky chladnout, připravíme si dekoraci, tedy oříšky v karamelu.

Nakonec vyšleháme tvarohovou náplň a začneme střídavě vrstvit palačinky: tvaroh posypeme hrubě nasekaným griliášem a přidáme slaný karamel.

Dodekorujeme.