

Palačinkový dort podle Veroniky

Ingredience:

Palačinky

950 g kysaného podmáslí
300 g hladké mouky
5 vajec
150 g krupicového cukru
30 ml slunečnicového oleje
250 g 33% smetany ke šlehání
4 žloutky
40 g krupicového cukru
200 g mražených borůvek
borůvkový džem

Dekorace

200 g 40% smetany ke šlehání
100 g čerstvých borůvek
50 g čerstvé máty
25 g moučkového cukru

Postup:

Ve velké míse vyšleháme všechny ingredience kromě smetany, žloutků, 40 g cukru, borůvek a džemu, ty si dáme stranou. Vznikne nám palačinkové těsto, které necháme pár minut odpočinout. Připravíme si pánev o průměru zhruba 24 cm.

Z vypracovaného těsta odebereme 3 naběračky, které dáme zvlášť do mísy, k nim přidáme smetanu, žloutky a cukr a prošleháme.

Z palačinkového těsta postupně na troše oleje usmažíme zhruba 8 až 10 palačinek.

Připravíme si dortovou formu o průměru 22 cm s odnímatelným dnem a vyložíme ji pečicím papírem. Na dno formy položíme jednu palačinku. Musí být větší než průměr formy, aby byla mírně nad kraje. Jednotlivé hotové palačinky namažeme borůvkovým džemem, zamotáme je a vyskládáme do kruhu do formy. Zasypeme mraženými borůvkami a zalijeme těstem se smetanou. Dáme do trouby vyhřáté na 170 °C péct na zhruba 45 minut. Po upečení ořízneme boky dortu, dort vyndáme z formy a dáme vychladit.

Vychladlý palačinkový dort přeneseme na dortový podnos, lehce pocukrujeme a servírujeme s vyšlehanou smetanou, borůvkami a lístky máty.