

Zdeňkův palačinkový dort

Ingredience:

Palačinky

700 ml plnotučného mléka
275 g hladké mouky
3 vejce
2 špetky soli
4 balíčky Vanilkového cukru
Dr. Oetker

Krém

300 g jahodového pyrė
40 g Gustinu Dr. Oetker
1 Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker
200 g bílé čokolády
500 g smetany
1 citron

250 g pomazánkového másla

Čokoládová poleva

200 g 52% čokolády
150 g 35% smetany

Jahodový karamel

100 g cukru
100 g jahodového pyrė

Dekorace

rybízový džem
250 g jahod
200 g smetany (vyšleháme šlehačku)

Postup:

Suroviny rozmixujeme a necháme 15 minut odpočinout. Palačinky usmažíme a minimálně 7 jich vykrojíme ráfkem o průměru 20 cm.

Jahodové pyrė se škrobem a semínky z vanilkového lusu svaříme na pudink a ještě zatepla v něm rozpustíme čokoládu. Necháme vychladit. Smetanu s citronovou šťávou vyšleháme, zašleháme pomazánkové máslo a nakonec ručně zamícháme uvařený pudink.

Na čokoládovou polevu smetanu zahřejeme a rozpustíme v ní čokoládu.

Z cukru upálíme karamel, který zalijeme jahodovým pyrė a vymícháme dohladka.

Dort plníme do ráfku. Postupně palačinku za palačinkou namažeme krémem, postříkáme džemem a poklademe jahodami nakrájenými na plátky. Necháme zchládit. Po vyndání z ráfku dozdobíme čokoládovou polevou, šlehačkou, jahodovým karamellem a čerstvými jahodami.