

Zuzanin palačinkový dort

Ingredience:

Palačinky

1000 ml mléka
5 vajec
190 g moučkového cukru
500 g hladké mouky
200 g ghí
3 g soli

Sorbet

100 g cukru
100 ml vody
lístky máty
500 g borůvek
šťáva z 1 citronu

Náplň

250 g 33% šlehačky
50 g moučkového cukru
250 g zakysané smetany
500 g tvarohu
1 vanilkový lusku
500 g borůvkové marmelády

Dekorace

100 g malin
100 g borůvek
100 g jahod
100 g rybízu
50 g moučkového cukru
živé květy

Postup:

Do mísy robotu nalijeme mléko, rozkvedláme v něm vejce. Přidáme cukr, sůl a promícháme. Prosejeme mouku a postupně ji vešleháme balonovou metlou do jemného těsta. Necháme cca 15 minut odpočinout.

Těsto promícháme, palačinkovač rozežřejeme nasucho, pomašlujeme před každou palačinkou ghí a usmažíme palačinky – cca 30 kusů.

Ušleháme si šlehačku s trochou cukru, postupně přidáme zakysanou smetanu, tvaroh, zbytek cukru a semínka z vanilkového lusku. Směs si rozdělíme do 4 mističek, do kterých přidáme borůvkovou marmeládu – do každé jiný počet lžic pro ombré efekt. Promícháme.

Cukr smícháme se 100 mililitry vroucí vody a necháme na ohni tak dlouho, až se cukr rozpustí. Stáhneme z plamene a přidáme lístky máty – necháme čtvrt hodiny stát. Mátu vyjmeme, ovoce rozmixujeme dohladka, přidáme citronovou šťávu a mátový sirup. Směs přelijeme do zmrzlinovače a vytvoříme sorbet.

Na dortový stojan pokládáme palačinky a postupně je promazáváme od nejtmaší náplně po nejsvětlejší. Dort necháme ztuhnout, pocukrujeme ho a ozdobíme živými květy a čerstvým ovocem. Podáváme s borůvkovým sorbetem.