

Kakaový dortík s mandlemi

Náročnost: snadná

Doba přípravy: asi 30 minut

Celkový čas přípravy: asi 90 minut

Vystačí na: asi 12 porcí

Přísady:

Na těsto:

170 g másla

2 vejce

180 g zakysané

smetany

nastrouhaná kůra z 1
pomeranče

3 g soli

340 g moučkového
cukru

1 balíček Jedlé sody

Dr. Oetker

240 g podmáslí

15 g Vanilkové pasty

Dr. Oetker

250 g hladké mouky

90 g prosátého

Přírodního kakaia Dr.

Oetker

Na krém:

70 g změkklého másla

200 g moučkového
cukru

15 g Vanilkové pasty

Dr. Oetker

3 – 4 PL

pomerančového
likéru

Na posypání:

80 g opražených
mandlových plátek

Ještě potřebujeme:

dortovou formu (Ø
26 cm)

elektrický ruční
šlehač

Příprava:

1. Na přípravu těsta v míse vyšleháme máslo s vejci, zakysanou smetanou, kůrou, solí a na dvakrát přidaným cukrem dohladka. Přidáme sodu vymíchanou v podmáslí a vanilkovou pastu. Nakonec vmícháme prosátou mouku smíchanou s kakaem. Naneseme do formy vyložené papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180°C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Plynová trouba: stupeň 3

Doba pečení: asi 40-50 minut dle zkušeností s vaší troubou

2. Korpus necháme vychladnout. Poté vyjmeme z formy a sundáme papír na pečení.
3. Na přípravu krému v míse vyšleháme máslo s cukrem, vanilkovou pastou a likérem dohladka. Krém naneseme na povrch a strany dortu a tolik neuhlazujeme.
4. Povrch dozdobíme praženými plátky mandlí.