

Kakaový dortík s mandlemi

Prisady

Na těsto:

- 170 g másla
- 2 vejce
- 180 g zakysané smetany
- nastrohaná 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 kakaá Dr. Oetker

Na krém:

- 70 g změkčlého másla
- 200 g moučkového cukru
- 15 g Vanilkové pasty Dr. Oetker
- 3 - 4 PL pomerančového likéru

Na posypání:

- 80 g opražených mandlových plátek



Postup receptu:

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.
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.

Elektrická trouba: 180°C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Plynová trouba: stupeň 3

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

