

Ananasový dort II.



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 12

2995 kalorií , **0 g** cukrů , **165 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: oriestok

Odkaz: <https://srecepty.cz/ananasovy-dort-ii>

Příprava

Žĺtky so 75 g cukru vymiešame do peny. Z bielkov a 75 g cukru ušľaháme tuhý sneh, ktorý zľahka zamiešame do vymiešaných žĺtkov súčasne s múkou a vanilkovým cukrom. Cesto nalejeme do tortovej formy vymastenej maslom a vysypanej múkou a v stredne vyhriatej rúre upečieme doružova.

Vychladnutý korpus rozrežeme, naplníme ananášovým krémom, spojíme a povrch ozdobíme kolieskami ananásu a šľahačkou. Ananášový krém: Maslo (200 g) so zvyšným cukrom (100 g) vymiešame do peny, pridáme nasekaný ananás (asi 50 g) a toľko ananášovej šťavy, aby bol krém jemný a hladký.

Ingrediencie

- ✓ 6 žĺoutků
- ✓ 4 bílky
- ✓ 110 g polohrubé mouky
- ✓ 230 g cukru moučka
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 200 g másla
- ✓ 1 konzerva ananasu (8 koleček + 50 g kousků)
- ✓ 500 ml ananášového džusu (šťávy)
- ✓ 150 ml smetany ke šlehání (šlehačka)

Kategorie

Narozeniny, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Návštěva, Moučník