

Ananasový dort



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 1

2955 kalorií , **0 g** cukrů , **21 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: Ajaja

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

Příprava

Nejprve si rozmixujeme ananasový kompot i se šťávou (pár kousků si necháme na ozdobu), vlijeme jej do mísy, přidáme ostatní suroviny a řádně zamícháme. Dortovou formu si vymažeme dobře máslem a vysypeme polohrubou moukou. Nalijeme do ní těsto a dáme péci do vyhřáté trouby na 180°C, asi 45 minut - kontrolujeme pomocí špejle, zda je korpus již upečený (špejle nesmí být mokrá s přilepeným těstem). Mezitím si z uvedených surovin na krém vymícháme krém a dáme ho chladit. Po upečení necháme korpus vychladnout, pak jej rozřízneme na dvě části. Jednu namažeme nejprve marmeládou, pak slabou vrstvou krému, poklademe kousky ananasu a přiklopíme druhou půlkou korpusu. Celý korpus pak pokryjeme krémem - i na bocích. Posypeme jej mletými oříšky nebo mandlemi nebo čokoládou, povrch můžeme dále ozdobit - například zbylými kousky ananasu, můžeme přizdobit krémovými růžicemi apod.

Ingredience

- Těsto: 1,5 hrnečku polohrubé mouky
- 1,5 hrnečku cukru krystal
- 2 ks vajec
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 větší ananasový kompot (asi 600g)
- mleté mandle, oříšky nebo čokoládu
- asi 4 lžíce ovocné marmelády
- Krém: 2 balení pomazánkového másla
- 1/2 sáčku vanilkového pudinkového prášku
- 1 sáček vanilkového cukru do pudinku
- 3 lžíce vaječného likéru

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník

