

Bánovský dort



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 55min , Porce: 12

5718 kalorií , 13 g cukrů , 283 g tuků , 118 g bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Žloutky ušleháme s moučkovým a vanilkovým cukrem, přidáme mleté ořechy (100 g), strouhanku, mouku a tuhý sníh, který jsme si ušlehali z bílků a uděláme těsto. Toto těsto nalijeme do tukem vymazané a moukou vysypané dortové formy a dáme péct do trouby. Pečeme při 180 °C, cca 15 minut. Poté korpus vyjmeme z trouby, necháme vychladnout, poté ho podélně rozkrojíme a potřeme náplní, kterou jsme si připravili takto: Smetanu ušleháme s moučkovým cukrem, vanilkovým cukrem, mletými ořechy (250 g) a vyšleháme hustou náplň. Když je korpus potřeny touto náplí, přiklopíme druhý díl korpusu a povrch dortu polijeme polevou, kterou jsme si připravili následovně: Do cukru nalijeme vařící mléko, rum, olej a ušleháme v hladkou polevu. Povrch poté ještě ozdobíme ořechy.

Ingredience

- ✓ 6 ks vajec
- ✓ 100 g moučkového cukru
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 2 lžíce hrubé mouky
- ✓ 4 lžíce strouhanky
- ✓ 100 g mletých vlašských ořechů
- ✓ 200 ml zakysané smetany
- ✓ 150 g moučkového cukru na náplň
- ✓ 1/2 balení vanilkového cukru na náplň
- ✓ 250 g mletých vlašských ořechů na náplň
- ✓ 300 g moučkového cukru na polevu
- ✓ 3 lžíce vařícího mléka
- ✓ 2 lžíce rumu
- ✓ 1 lžíce olivového oleje
- ✓ 50 g vlašských ořechů vcelku na ozdobu

Kategorie

Narozeniny, Vegetariánská, Celoročně,
Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina,
Moučník