

Barevný dort s želé a se šlehačkou



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: **24**

2267 kalorií , **4 g** cukrů , **125 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: marko.sarka

Odkaz: <https://srecepty.cz/barevny-dort-s-zele-a-se-slehackou>

Příprava

Žloutky oddělíme od bílků a šleháme s cukrem do husté pěny. Do vyšlehané hmoty za stálého šlehání pomalu přiléváme olej a přisypáváme mouku s kypřicím práškem a kakaem. Nakonec přiléváme po troškách horkou vodu. Dortovou formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Do připravené formy naplníme těsto a pečeme při 200°C přibližně 25 minut. Upečený korpus necháme vychladnout. Máslo vyšleháme s cukrem, promícháme s tvarohem a ochutíme rumem. Dortový korpus necháme ve formě, nanese na něj připravený krém a uhladíme. Necháme ztuhnout v lednici. Uvaříme si želé na dorty podle návodu a hotové je mícháme až do úplného vychladnutí. Pak ho přelijeme na náplň a dáme do lednice vychladit, nejlépe do druhého dne. Dort ozdobíme šlehačkou. Část želé si můžeme nechat stranou. Nalijeme na mělký talíř a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí vykrojíme vypichovačem malá srdíčka a ozdobíme jimi dort.

Ingredience

- 1/2 hrnečku horké vody
- 1/2 hrnečku oleje
- 1/2 hrnečku moučkového cukru
- 1 hrneček hladké mouky
- 2 vejce
- 1 lžička kakaa
- 125 g másla
- 100 g moučkového cukru
- 250 g měkkého tvarohu
- 1 lžíce rumu
- 250 ml šlehačky
- 1 sáček červeného želé na dorty
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník