

# Dort Harry Potter



Obtížnost:

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 16

5367 kalorií , 6 g cukrů , 180 g tuků , 88 g bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/dort-harry-potter>

## Příprava

K tomuto receptu budeme potřebovat také, potahovací hmotu a potravinářské barvivo. Nejdříve upečeme bábovku. Z bílků a 50 g cukru krystalu ušleháme tuhý sníh. Žloutky šleháme společně s 200 g moučkového cukru do pěny, přidáme 1 vanilkový cukr a po troškách přilijeme olej. Poté přidáváme střídavě 250 ml vlažného mléka, umleté mandle a 400 g hrubé mouky s kypřícím práškem. Vzniklé hladké těsto rozdělíme na dvě části. První nalijeme do vymazané a vysypané malé formy na bábovku. Zbylé těsto potom vlijeme do srnčího hřbetu nebo na plech a také ho upečeme. Nachystáme základ na krém. Svaříme 600 ml mléka a pudinkového prášku na hustou kaši, necháme přejít varem asi 2 minuty a stále mícháme. Potom hrnec s kaší vložíme do dřezu se studenou vodou a necháme vychladnout asi na pokojovou teplotu. Poté vyšleháme s 300 g moučkového cukru, s Herou a 2 vanilkovými cukry do hustého krému. Vychladlou bábovku 2x prořízneme, promažeme krémem. Můžeme přidat i ovoce a opět spojíme. Větší kus potahovací hmoty obarvíme kakaem a vyválíme velký plát, kterým potáhneme celou bábovku, a vytvoříme tím hábit. Z růžové

## Ingredience

- ✓ 500 g cukru moučka
- ✓ 3 sáčky vanilkového cukru
- ✓ 100 ml slunečnicového oleje
- ✓ 4 vejce
- ✓ 100 g mletých mandlí
- ✓ 400 g hrubé mouky
- ✓ 850 ml kravského mléka
- ✓ 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 50 g cukru krystal
- ✓ 2 balení vanilkového pudinku
- ✓ 1 kostka Hery

## Kategorie

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

potahovací hmoty uděláme ruce a obličej.  
Hotové těsto vložíme do lednice a necháme  
do druhého dne ztuhnout. Teprve pak  
nasadíme hlavu na tělo.