

Dort Malakov



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 40min , Porce: 8

4608 kalorií , **14 g** cukrů , **331 g** tuků , **69 g** bílkovin

Autor: Sonia005

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

Příprava

Nejprve si připravíme krém. Máslo s cukrem vyšleháme do světlé směsi. Přimícháme 100 ml rumu a mandlový likér. Opět zašleháme. Přisypeme mandle a jemně zamícháme. V misce ušleháme šlehačku do tuha a opatrně zamícháme do krému. Do malé misky nalijeme vodu a 0,7dcl rumu. Piškoty namáčíme do vody s rumem a vyložíme jimi dno formy. Navrstvíme krém a opět vrstvu piškotů. Naposledy navrstvíme krém. Dlouhé piškoty si rozpůlíme a přilepíme je plochou stranou okolo dortu. Na povrch dortu naaranžujeme jahody, nebo v tomto případě borůvky. Ozdobíme dle své fantazie

Ingredience

- ✓ 1,7 dcl rumu
- ✓ 100 ml vody
- ✓ cukrářské piškoty dle potřeby
- ✓ 220 g másla
- ✓ 220 g cukru moučka
- ✓ 1/2 lžičky Amareta
- ✓ 280 g mletých mandlí
- ✓ 450 ml smetany ke šlehání

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně,
Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva,
Dezert

