

Dort Misérable



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 8

4976 kalorií , 13 g cukrů , 392 g tuků , 77 g bílkovin

Autor: sonizna

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

Příprava

Z bílků vyšleháme sníh. Smícháme polohrubou mouku, škrob, mleté mandle a 230 g cukru. Do této směsi opatrně zapracujeme sníh. Toto těsto nalijeme do vymazané dortové formy a pečeme 20 minut na 190 °C. Mezitím si připravíme krém. Vejce utřeme se zbylým cukrem, přidáme vanilku a máslo. Korpus po upečení rozkrojíme na půl a potřeme krémem zevnitř i z venku.



Tip k receptu

Můžeme ozdobit kokosem nebo oříšky nasekanými nahrubo.



Ingredience

- ✓ 8 bílků
- ✓ 25 g polohrubé mouky
- ✓ 25 g kukuřičného škrobu
- ✓ 250 g mandlí
- ✓ 480 g cukru moučky
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 lžičce vanilkové esence
- ✓ 300 g másla

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Baskická, Vegetariánská, Celoročně, Moučník