

# Dort Pohádka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 10

681 kalorií , 1 g cukrů , 33 g tuků , 37 g bílkovin

Autor: Hloušková

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

## Příprava

Z bílků ušleháme tuhý sníh, přidáme 4 lžíce cukru a ještě šleháme. Pak přidáme žloutky a dobře ušleháme. Nakonec zlehka vmícháme mouku a 2 lžíce kakaa. Těsto nalijeme do vymazané a vyspané dortové formy a upečeme ve středně vyhřáté troubě 180°C asi 30 minut. Hotový korpus necháme vychladnout, rozřízneme a naplníme 1/3 pařížské šlehačky. Celý dort pomazeme zbytkem šlehačky. Příprava pařížské šlehačky: Do šlehačky zašleháme 1 lžičku kakaa a 1 lžičku cukru a krátce povaříme asi 1 - 2 minuty. Necháme vychladnout a dáme do ledničky do druhého dne. Druhý den vyšleháme.

## Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ 5 lžíce cukru krupice
- ✓ 3 lžíce hrubé mouky
- ✓ 3 lžíce kakaa
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání

## Kategorie

Narozeniny



### Tip k receptu

Můžeme ozdobit ovoce nebo dle fantazie.

