

Dort s pistáciemi a jahodami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 12

3553 kalorií , 32 g cukrů , 283 g tuků , 164 g bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/dort-s-pictaciemi-a-jahodami>

Příprava

Z bílků ušleháme tuhý sníh, poté přidáme cukr, špetku soli, 1 vanilkový cukr a žloutky, opatrně promícháme. Mouku s maizenou promícháme a přes síto prosejeme k vaječné směsi. Přidáme mleté pistácie a vše zamícháme dohladka. Těsto rozetřeme do dortové formy vymazané máslem a pečeme ve vyhřáté troubě asi 20 minut. Tvaroh vyšleháme s mascarpone, zbylým i vanilkovým cukrem a citrónovou šťávou. Jahody omyjeme, osušíme a rozpůlíme. Upečený korpus vyjmeme z trouby a necháme zcela vychladnout. Pak jej vodorovně rozpůlíme. Spodní díl poklademe jahodami a na něj 3/4 krému. Přikryjeme druhým dílem a potřeme zbylým krémem a ozdobně poklademe zbylými jahodami. Chladíme přibližně 2 hodiny a můžeme podávat.



Ingredience

- ✓ 3 vejce
- ✓ 150 g cukru krupice
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 sáčky vanilkového cukru
- ✓ 25 g maizeny (kukuřičný škrob)
- ✓ 50 g polohrubé mouky
- ✓ 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 75 g mletých pistácií
- ✓ 500 g jemného tvarohu
- ✓ 500 g Mascarpone
- ✓ 2 lžíce citrónové šťávy
- ✓ 625 g jahod

Kategorie

Svatý Valentýn, Výjimečný den, Narozeniny, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Moučník