Dort s sherry krémem a čepicí ze sněhových pusinek

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 40min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 2h 25min , Porce: **8**

1928 kalorií , **11 g** cukrů , **134 g** tuků , **65 g** bílkovin

Autor: jirina1967

Odkaz: https://srecepty.cz/dort-s-sherry-kremem-a-cepici-ze-snehovych-pusinek

Příprava

Listové těsto rozválíme na kruh o průměru 28cm.Přeneseme do rozevírací dortové formy,povrch několikrát propíchneme a těsto necháme 30min.odpočinout.Troubu předehřejeme na 200 stupnů.Listové těsto pečeme asi 20min.do světle hněda. Meruňky scedíme.Želatinu namočíme do vody.Shery,cukr,pomeranč.štávu a žloutky zahříváme za stálého míchání,dokud směs nezhoustne.Neměla by se vařit.Pokud krém není hladký,můžeme ho protřít sítem.Vymačkáme želatinu a rozpustíme jí v krému.Ušleháme smetanu a šlehačku vmícháme do prochladlého krému,jakmile začne tuhnout.Na upečené těsto nasadíme znovu dortový kruh.Těsto potřeme třetinou křému,poklademe meruňkami a pak navršíme zbytek krému.Přikryjeme a necháme 3hod. chladit.Pak odstraníme dortový kruh.Z bílků ušleháme sníh a vmícháme do něj cukr.Dvě třetiny sněhu naplníme do cukrářského sáčku a na dort nastříkáme pusinky.Zbytkem potřeme dort z boku.Posypeme mandlemi,vložíme do trouby a grilujeme,dokud pusinky nezezlátnou.

Ingredience

- 225 g listového těsta
- 7 plátků želatiny
- 1 sklenka meruňkového kompot (850g)
- 125 ml polosuchého sherry
- 80 g cukru krupice
- 400 ml smetany
- 1 pomeranč - šťáva z něj
- 3 žloutky
- Sněhové pusinky: 200 g cukru krupice
- 4 bílky
- 100 g mandlových lupínků

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Zkušený kuchař, Moučník