

Dortík a la tiramisu



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 12

4042 kalorií , **8 g** cukrů , **237 g** tuků , **138 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/dortik-a-la-tiramisu>

Příprava

Upečeme si piškot, nejlépe v dortové formě: utřeme 6 žloutků s 240 g cukru a 1 vanilkovým cukrem. Postupně vmícháme mouku a tuhý sníh z 6 bílků. Nakonec zapracujeme jemně ořechy. Pečeme ve vyhřáté troubě cca 20 minut. Mezitím si připravíme krém: ušleháme smetanu se ztužovačem. Zvlášť vyšleháme lučinu se 4 žloutky, 140 g cukru a vanilkovým cukrem. Obě hmoty spojíme. Piškot po vychladnutí rozpůlíme, polijeme silnou kávou a trochou Bayleis (či jiným likérem), potřeme krémem, přiložíme druhou půli piškotu, znovu potřeme krémem. Na závěr posypeme hustě kakaem a můžeme dozdobit čokoládou. Necháme ztuhnout v chladu.

Ingredience

- ✓ 10 vajec
- ✓ 380 g cukru krupice
- ✓ 280 g hladké mouky
- ✓ 2 hrsti nasekaných vlašských ořechů
- ✓ 2 balení vanilkového cukru
- ✓ 400 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ balení ztužovače šlehačky
- ✓ 500 g lučiny
- ✓ 200 ml silné kávy
- ✓ 4 lžíce kaka
- ✓ 200 ml libovolného likéru (typu Baylies)

Kategorie

Svátek matek, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník