

Lehký dort s malinami



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 12

289 kalorií , 20 g cukrů , 5 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/lehky-dort-s-malinami>

Příprava

Marcipán vymícháme do krému spolu se změkklým máslem, 50 g cukru a špetkou soli. Přidáme vejce, mouku s práškem do pečiva. Těsto vložíme do vysypané dortové formy. Pečeme v předehřáté troubě asi půl hodiny. Maliny omyjeme, necháme okapat. Třetinu plodů rozmixujeme s citrónovou šťávou. Propasírujeme přes síto (zbavíme se velkých zrníček) a smícháme s 50 g cukru a vanilkovým cukrem. Želatinu necháme změkknout a rozpustíme na mírném ohni. Vmícháme do ní malinové pyré. Vše vložíme do lednice a necháme pomalu tuhnout. Ušleháme jednu a půl smetany ke šlehání, přidáme půlku zbylých malin a vmícháme do tuhnoucího pyré. Hmotu natřeme na upečený korpus a dáme ztuhnout do lednice. Na závěr opražíme mandlové lupínky na sucho. Zbylou šlehačku ušleháme se zbytkem cukru, pomazeme dort dokola a potiskneme mandlemi. Zbytkem šlehačky a malinami dort dozdobíme.

Ingredience

- ✓ 100 g marcipánu
- ✓ 100 g másla
- ✓ 110 g cukru krupice
- ✓ 2 vejce
- ✓ 75 g hladké mouky
- ✓ špetka kypřicího prášku do pečiva
- ✓ špetka soli
- ✓ 1/2 kg malin
- ✓ 1 lžíce citrónové šťávy
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 5 plátků želatiny
- ✓ 500 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 2 hrsti mandlových lupínků

Kategorie

Výjimečný den, Vegetariánská, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Moučník