Malý dort

Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **8**

1738 kalorií , **1 g** cukrů , **54 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: https://srecepty.cz/maly-dort

Příprava

Žloutky, 140 g moučkového cukru, citronovou šťávu a kůru utřeme. Z bílků a 20 g moučkového cukru ušleháme tuhý bílkový sníh. K žloutkům přimícháme rozpuštěnou Heru, pak zlehka vmícháme tuhý bílkový sníh a mouku. Nalijeme do vymazané a vysypané dortové formy a pečeme ve vyhřáté troubě 180°C asi 20 minut. Hotový korpus necháme vychladnout, rozřízneme na tři díly a plíme dle chuti - marmeládou nebo různými krémy. Povrch a boky pomažeme krémem a zdobíme dle fantazie.

Ingredience

- 4 vejce
- 160 g cukru moučka
- 40 g rozpuštěné Hery
- špetka citronové kůry
- 1 lžička citronové šťávy
- 150 g hrubé mouky

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník