

Mandlový dort s kakaovým bešamelovým krémem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 18min
Celkový čas: 1h 48min , Porce: 12

7614 kalorií , **13 g** cukrů , **473 g** tuků , **149 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/mandlovy-dort-s-kakaovym-besamelovym-kremem>

Příprava

4 žloutky vyšleháme s 5 lžícemi moučkového cukru a 50 ml studené vody do pěny. Pomalu přimícháme sníh ze 4 bílků, 200 g prosáté mouky s 1/2 balíčkem kypřicího prášku a 100 g mandlí. Těsto vylijeme do vymazané a vymoučené 26 cm dortové formy. Pečeme při 180°C asi 18-19 minut. Rovnako upečeme ještě jednu piškotu a necháme je vychladnout. Vodorovně je rozkrojíme, pokapeme ovocnou šťávou a potřeme džemem. Z hladké mouky a 125 g másla uvaříme světlou zápražku, zalijeme mlékem a mícháme do zhoustnutí. Kaši vychladíme a postupně přidáváme k vyšlehanému máslu s cukrem. Nakonec do krému přidáme kakao a trošku rumové esence. Krémem naplníme dort, trochu krému necháme i na boky. Vrch polijeme čokoládou, necháme ztuhnout a ozdobíme dle své fantazie. Hotový odložíme do lednice a po ztuhnutí můžeme krájet.

Ingredience

- 8 vajec
- 10 lžic cukru moučky + 200 g do krému
- 100 ml studené vody
- 200 g mletých mandlí
- 400 g polohrubé mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 sklenka pikantního džemu
- 60 g hladké mouky
- 375 g másla
- 2 lžíce kakaa
- pár kapek rumové esence (rumové aroma)
- 500 ml mléka
- 1 sklenka ovocné šťávy
- 150 g čokolády na vaření

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Celoročně,
Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

