

Mandlový dort trochu jinak



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 8

2277 kalorií , 2 g cukrů , 212 g tuků , 19 g bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/mandlovy-dort-trochu-jinak>

Příprava

Troubu zahřejeme na 190°C, horkovzdušnou na 170°C. V míse vymícháme 100 g másla se 100 g cukru do pěny, přidáme vejce. Do mísy prosejeme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Těstem naplníme dortovou formu a pečeme v troubě 20 minut, dokud povrch lehce nezezlátne. Zbytek másla dáme do rendlíku a rozpustíme, přidáme zbytek cukru, mandlové lupínky, mléko a necháme 10 minut zlehka vařit, až hmota lehce zezlátne. Směsí potřeme předpečený korpus a v troubě pečeme dalších 15 minut. Podáváme se šlehačkou.



Ingredience

- ✓ 250 g másla
- ✓ 225 g cukru
- ✓ 1 vejce
- ✓ 100 g hladké mouky
- ✓ 1 lžička prášku do pečiva
- ✓ 150 g mandlových lupínků
- ✓ 40 ml mléka

Kategorie

Svatý Valentýn, Svátek matek, Výjimečný den, Narozeniny, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Návštěva, Rodina, Moučník