

Mandlový moučník



Obtížnost:

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 8

4392 kalorií , 71 g cukrů , 327 g tuků , 111 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/mandlovy-moucnik>

Příprava

Čokoládovou polevu rozpustíme ve vodní lázni podle návodu a necháme ji vychladnout. Žloutky utřeme s vanilkovým cukrem. Do tohoto základu pak vmícháme vychladlou polevu. Ještě přidáme nastrohané mandle a 2 lžičky likéru. Bílky vyšleháme do tuhého sněhu, který potom opatrně vmícháme do těsta. Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy a pečeme v předehřáté troubě při 180 C asi 30 minut. Smetanu smícháme s Nutellou a zašleháme ji pomocí šlehače do krému. Podle návodu připravíme želatinový ztužovač a také ho vmícháme do krému. Upečený korpus podélně rozřízneme a naplníme dvěma třetinami krému. Zbylý krém rozetřeme po povrchu dortu. Moučník posypeme mandlovými lupínky a necháme ztuhnout.

Ingredience

- ✓ Na korpus: 1 balení čokoládové polevy
- ✓ 6 ks vajec
- ✓ 160 g cukru moučka
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 200 g mandlí
- ✓ 2 lžičky Amareta - mandlového likéru
- ✓ olej a hrubá mouka na vymazání a vysypání formy
- ✓ Na krém: 2 balení smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 100 g Nutely
- ✓ 1 balení želatinového ztužovače za studena
- ✓ Na posypání: 50 g mandlových plátků

Kategorie

Výjimečný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Labužník, Moučník