

Mražený malinový dort



Obtížnost:

Čas přípravy: 4h 40min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 4h 45min , Porce: 8

2336 kalorií , 10 g cukrů , 155 g tuků , 42 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/mrazeny-malinovy-dort>

Příprava

Ve vodní lázni dotuha ušleháme vejce, máslo, cukr a za občasného míchání necháme vychladnout. Mezitím maliny omyjeme a necháme okapat. Několik malin si necháme na ozdobu a zbytek rozmixujeme. Lísková jádra dáme do vroucí vody a vaříme, dokud se hnědá slupka nezačne odlupovat. Poté lísková jádra oloupeme a nasekáme na kousky. Trochu nasekaných jader si necháme na ozdobu. Do vychladlé vaječné směsi přidáme rozmixované maliny, nasekaná jádra a vše důkladně promícháme. Ze smetany ke šlehání ušleháme tuhou šlehačku, do které pomalu zamícháme malinovou směs. Takto připravenou směs vlijeme do dortové formy o průměru 24 cm vyloženou pečícím papírem. Dort dáme zmrazit nejméně na 4 hodiny do mrazničky. Poté dort vyklopíme, ozdobíme zbývajícími malinami a nasekanými jádry.

Ingredience

- ✓ 250 g čerstvých malin
- ✓ 150 g lískových jader
- ✓ 3 vejce
- ✓ 50 g másla
- ✓ 150 g cukru krystalu
- ✓ 500 ml smetany ke šlehání (šlehačky)

Kategorie

Narozeniny, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Dezert