

Nadýchaný dort z ořechů



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 40min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 1

2553 kalorií , **3 g** cukrů , **92 g** tuků , **102 g** bílkovin

Autor: Lenulinka

Odkaz: <https://srecepty.cz/nadychany-dort-z-orechu>

Příprava

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Žloutky, vodu a menší část cukru šleháme do pěny. Bílky se zbylým cukrem vyšleháme na tuhý sníh. Do vyšlehaných žloutků zlehka přidáváme bílky a nakonec mouku se strouhanými ořechy a práškem do pečiva. Hotovou hmotu nalijeme do tukem vymazané a moukou vysypané dortové formy podkovy, rozetřeme a pečeme při 200 °C asi 45 minut. Krém - část mléka smícháme s pudinkem a zbytek mléka s cukrem dáme vařit. Do horkého mléka vmícháme pudinkovou směs a do hladka provaříme. Mírně zchladlý pudink šleháme za postupného přidávání másla dokud nevznikne hladký krém. Upečený ořechový korpus necháme vychladnout. Vychladlý korpus rozkrojíme na 2 díly. Každý díl potřeme marmeládou a krémem. Část krému si necháme na dohotovení a zdobení. Povrch dortu zdobíme krémem a boky obsypeme mletými ořechy. Nakonec dozdobujeme růžičkami z mléčné modelovací hmoty a zlatými kuličkami.

Ingredience

- ✓ 350 g cukru krupice
- ✓ 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 50 g strouhaných ořechů
- ✓ 5 lžíc vody
- ✓ 350 g polohrubé mouky
- ✓ 10 vajec
- ✓ 1 sklenka ovocné marmelády na potřetí
- ✓ KRÉM : 1/2 l mléka
- ✓ 200 g cukru krupice
- ✓ 2 kostky másla
- ✓ 2 balení pudinkového prášku
- ✓ NA DOHOTOVENÍ : 250 g strouhaných ořechů
- ✓ 100 g marcipánu
- ✓ 1 balení zlatých kuliček

Kategorie

Narozeniny, Česká, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník

