

# Oplatkový dort (Pišingr)



Obtížnost:     

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**2560** kalorií , **0 g** cukrů , **211 g** tuků , **22 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/oplatkovy-dort-pisingr>

## Příprava

Žloutky utřeme s cukrem do pěny. Přidáme kakao, opražené oříšky, rum a dobře utřeme. Neslazené dortové oplatky lehce pomažeme smetanou(aby zvlhly), potřeme je připraveným krémem a klademe na sebe střídavě oplatky, krém. Strany dortu uhladíme a dort zatížíme alespoň na 4 hodiny prkénkem, obaleným v papíru, a na prkénko dáme závaží. Povrch dortu pak polijeme čokoládovou polevou.



### Tip k receptu

Krém může být i bez oříšků i bez rumu.



## Ingredience

- ✓ 6-8 plátků dortových oplatků
- ✓ 160 g másla
- ✓ 120 g cukru moučka
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 1-2 lžičky kakaa
- ✓ 120 g lískových ořechů
- ✓ 1 lžička rumu
- ✓ 5 lžičky sladké smetany

## Kategorie

Svatý Valentýn, Svátek matek, Výjimečný den, Narozeniny, Celoročně, Návštěva