

Ovocný dort s želatinou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 8

3468 kalorií , **1 g** cukrů , **180 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovocny-dort-s-zelatinou>

Příprava

Žloutky smícháme s cukrem a ušleháme. Přilijeme olej a mouku smíchanou s práškem do pečiva. Nakonec přisypeme pomerančovou a citronovou kůru a vmícháme sníh z bílků. Těsto upečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 30 minut. Necháme vychladnout. Připravíme si ovoce a scezený kompot, které poklademe na korpus (někdo ho ještě maže marmeládou, ale my ho nemáme rádi tak sladký). Pak si dle návodu připravíme želatinu. Po jejím ztuhnutí ji jemně naběračkou nanášíme na korpus s ovocem.



Tip k receptu

Neměla jsem doma jinou želatinu, ale dort by vypadal lépe, kdyby jste korpus potřeli tmavou marmeládou, na to jste dali ovoce a použili čirou želatinu, při jejíž přípravě byste použili trochu sladké vody z kompotu, jež by vám želatinu obarvila. Vypadalo by to určitě efektněji, než na mé fotografii :-)

Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ 200 g cukru moučka
- ✓ 1,5 dcl oleje
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 1,5 prášku do pečiva
- ✓ 1 lžička citronové kůry
- ✓ 1 lžička pomerančové kůry
- ✓ 2 hrnky borůvek
- ✓ 1 malá sklenka ovocného kompotu (borůvkového)
- ✓ 1 hrst malin
- ✓ 2 balení želatinu (červené)

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

