

Ovocný letní dortík



Obtížnost: □□□□□

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

1058 kalorií , **1 g** cukrů , **30 g** tuků , **37 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovocny-letni-dortik>

Příprava

Z bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého postupně zamícháme cukr, žloutky a polohrubou mouku. Těsto rozetřeme do vymazané a vysypané dortové formy a zvolna pečeme. Upečený studený dort rozkrojíme, potřeme marmeládou, naplníme ušlehanou šlehačkou, libovolným ovocem a posypeme moučkovým cukrem. Celý dort ozdobíme šlehačkou a ovocem a dáme ztuhnout.

Ingredience

- 5 vajec
- 7 lžic cukru moučka
- 5 lžic polohrubé mouky
- 500 ml smetany ke šlehání
- 2 sáčky ztužovače šlehačky
- sklenka pikantní marmelády
- 500 g ovoce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

