

Pomerančový dortík



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

938 kalorií , 2 g cukrů , 2 g tuků , 19 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/pomerancovy-dortik>

Příprava

V míse vyšleháme žloutky, pomerančovou kůru a moučkový cukr do světlé husté pěny. Poté metličkou přimícháme dětskou krupici a polovinu pomerančové šťávy a necháme asi 15 minut odstát. Mezitím si připravíme z bílků tuhý sníh. Jakmile uplyne 15 minut přidáme opatrně sníh a prosátou mouku. Jemně metličkou zamícháme a vložíme do dortové formy, kterou jsme si předtím vytřeli máslem. Pečeme na 180 °C asi 25-30 minut. Jakmile se nám koláč peče, připravíme si polevu. V malém rendlíku zahřejeme cukr krupici se zbylou pomerančovou šťávou. Vaříme tak dlouho dokud není sirup hustý. Mezitím si vytáhneme koláč z trouby, necháme ho asi 10 minut odstát a poté do něj uděláme špejlí dírky. Následně několikrát potíráme pomerančovým sirupem a vždy necháme sirup vsáknout do koláče.



Ingredience

- ✓ 4 žloutky
- ✓ 2 lžice pomerančové kůry
- ✓ 50 g moučkového cukru
- ✓ 80 g dětské krupice
- ✓ 4 bílky
- ✓ 250 ml pomerančové šťávy
- ✓ 100 g hladké mouky
- ✓ 70 g cukru krupice

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Návštěva, Rodina, Moučník