

Rybízový dort



Obtížnost: 

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 12

2131 kalorií , 86 g cukrů , 104 g tuků , 42 g bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/rybizovy-dort>

Příprava

Předem si namočíme rozinky do rumu. Žloutky spojíme s vločkami, medem a mlékem.

Vmícháme rozinky a kypřící prášek do pečiva.

Nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků. Do strouhankou vysypané formy vlijeme těsto a pečeme asi hodinu. Po upečení necháme korpus vychladnout a pak jej podélně rozpůlíme. Ušleháme šlehačku, dáme trochu stranou na zdobení. Zbytek rozdělíme na poloviny. Do jedné vmícháme ovocné želé a nanese na jeden plát. Přiklopíme na něj druhý a celý dort potřeme zbytkem šlehačky.

Ingredience

- ✓ 100 g másla
- ✓ 2 vejce
- ✓ 100 g včelího medu
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 1 a 1/2 balení kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 2 lžíce strouhanky
- ✓ 500 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 1 hrst rybízu
- ✓ 100 g ovocného želé
- ✓ hrst rozinek
- ✓ 2 lžíce rumu
- ✓ 200 g jemných vloček

Kategorie

Narozeniny, Vegetariánská, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Moučník