

Slavnostní ořechový dort



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 15min , Porce: 8

7431 kalorií , 9 g cukrů , 589 g tuků , 123 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/slavnostni-orechovy-dort>

Příprava

9 žloutků se 190 g cukru krupice ušleháme do pěny a hrubou mouku opatrně vmícháme střídavě se sněhem z bílků a mletými ořechy. Korpus upečeme ve vymazané a moukou vysypané dortové formě. 3 žloutky se 100 g cukru krupice na druhý korpus ušleháme do pěny a střídavě smícháme se sněhem ze dvou bílků a polohrubou moukou. Upečeme ve vymazané a moukou vysypané formě. Na krém uvaříme v mléce podle návodu pudink. Ten potom po částech přimícháme do másla, které jsme ušlehali s cukrem moučkou. Dobře vychladlý ořechový korpus, podélně rozřízneme na dvě části. Jednu část pomažeme krémem a položíme na ni světlý korpus. Opět pomažeme krémem a na to dáme druhou polovinu ořechového korpusu. Celý dort ozdobíme krémem.

Ingredience

- ✓ 290 g cukru krupice
- ✓ 12 vajec
- ✓ 50 g hrubé mouky
- ✓ 180 g vlašských ořechů
- ✓ 500 g másla
- ✓ 300 g cukru moučky
- ✓ 1 pudink vanilkové příchuti
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 80 g polohrubé mouky

Kategorie

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

