

Šlehačkový dort



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 8

2763 kalorií , 4 g cukrů , 91 g tuků , 42 g bílkovin

Autor: Maja

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

Příprava

Z bílků ušleháme tuhý sníh, pak do něj zamícháme cukr, mouku, pomleté ořechy a trošku vanilky. Na vymaštěné a hrubou moukou vysypané kulaté dno formy uděláme z připraveného těsta tenkou placku, dáme na dno formy a pečeme do růžova. Ještě za tepla sundáváme z formy. Z připraveného těsta upečeme cca 7 placek, které necháme vychladnout a pak asi týden odležet a to tak, že jednotlivé placky prokládáme alobalem. Den před podáváním dorty namažeme placky šlehačkou a hotový dort uložíme do ledničky.



Tip k receptu

Pokaždé, když pokládáme dno formy těstem, předem ji vymažeme olejem a posypeme hrubou moukou. Tip na pečení - nahřát samotné dno formy, rozehrát troubu na 250 °C a pak stáhnout na 200 °C a potom samotné pečení trvá cca 11 minut.

Ingredience

- ✓ 10 vaječných bílků
- ✓ 32 dkg cukru moučky
- ✓ 15 dkg hrubé mouky
- ✓ 15 dkg mletých vlašských ořechů
- ✓ 4 smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 1/4 lžičky vanilky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Moučník