

Smetanový dortík



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10h 40min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 11h 20min , Porce: 12

7330 kalorií , **12 g** cukrů , **166 g** tuků , **130 g** bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Smetany ke šlehání a vanilkové cukry svaříme a necháme na 10 hodin v lednici. 8 žloutků utřeme s 400 g cukru, přidáme mouku, vodu, olej a opatrně zamícháme tuhý sníh z 8 bílků. Dáme do vymazané a moukou vysypané dortové formy, popř do 2 menších forem. Pečeme 30-40 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Mezitím mléko, 6 žloutků, 600 g cukru, pudinky přivedeme k varu a za občasného míchání necháme vychladnout. Utřeme máslo s rumem a postupně přimícháváme vychladlou pudinkovou hmotu. Ke smetanové hmotě přidáme ztužovače a ušleháme. Vychladlý korpus podélně rozřízneme na několik tenkých plátků, které střídavě mažeme krémem a šlehačkou. Na konec pomažeme a ozdobíme šlehačkou a mandarinkami.

Ingredience

- 14 vajec
- 1 kg cukru krystalu
- 400 g hladké mouky
- 4 lžíce vody
- 4 lžíce rostlinného oleje
- 1,5 l mléka
- 6 pudinků
- 2 másla
- 3 lžíce rumu
- 4 smetany ke šlehání (šlehačka)
- 4 vanilkové cukry
- 4 ztužovače šlehačky
- 1 konzerva mandarinek na ozdobu

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Moučník