

Švestkovo-makovo-ořechový dort



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 8

4186 kalorií , **25 g** cukrů , **264 g** tuků , **73 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

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

Příprava

Mouku společně s kypřícím práškem nasypeme do mísy. Přidáme krupicový cukr, pomletý mák, 1 celé vejce, 1 žloutek a dobře promícháme. Máslo nejprve rozpustíme a poté vmícháme do těsta. Těsto by mělo mít tekutou konzistenci, proto postupně přidáváme mléko. Dortovou formu vymažeme tukem a vysypeme strouhankou. Do formy vlijeme polovinu těsta, přidáme vrstvu povidel a zalijeme zbytkem těsta. Přepůlené a vypeckované švestky naklademe nahoru. Tento dort pečeme v předehřáté troubě na 140-180 °C zhruba 35 minut. Po upečení vyndáme dort z trouby a necháme vychladnout. Jakmile zchladne, polijeme ho cukrovou polevou. Tu připravíme tak, že ze zbylého bílku ušleháme sníh, do něhož přidáme moučkový cukr, pár kapek citronové šťávy a mícháme, dokud nám nevznikne hustá bílá hmota. Hotový dort ozdobíme ořechy.

Ingredience

- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 1 kypřící prášek do pečiva
- ✓ 50 g máku
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 2 vejce
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 200 g másla
- ✓ 100 g švestkových povidel
- ✓ 100 g švestek
- ✓ 100 g vlašských ořechů
- ✓ 100 g cukru moučky
- ✓ 1 lžíce citronové šťávy
- ✓ strouhanku na vysypání

Kategorie

Obyčejný den, Rakouská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Moučník