

Svěží dort s rybízem



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 12

3985 kalorií , 0 g cukrů , 308 g tuků , 21 g bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/svezi-dort-s-rybize>

Příprava

V teplém mléce (80 ml) rozdrobíme droždí. Necháme malinko kvásek vzejít. Mouku smícháme se špetkou soli, cukrem (30 g), prohněteme se změkklým máslem (50 g) a zapracujeme kvásek. Necháme na teplém místě kynout alespoň půl hodiny. Na vále pak znovu zpracujeme, vtlačíme do dortové formy a necháme ještě půl hodiny kynout. Na křupavou kůrčičku si ohřejeme: 100 g másla, 100 g cukru, vanilkový cukr, smetanu a mandlové lupínky – celou směs vaříme na mírném ohni asi 10 minut. Pak dáme lehce vychladnout. Potřeme vykynuté těsto a vše pečeme ve vyhřáté troubě (asi 200 °C) cca 30 minut. Vše necháme vychladnout. Připravíme si náplň: pudink uvaříme v mléce (350 ml) s cukrem (30 g). Vmícháme likér. Do pěny ušleháme 200 g másla s 50 g moučkového cukru. Do pěny postupně vmícháme vychladlý pudink. Upečený korpus rozpůlíme podélně, natřeme pudinkovou směsí a poklademe ovocem. Přiklopíme druhou půlkou a necháme vychladnout v lednici.

Ingredience

- ✓ 430 ml mléka
- ✓ 1/2 balení droždí (kvasnice)
- ✓ 200 g polohrubé mouky
- ✓ 350 g másla
- ✓ 130 g cukru krupice
- ✓ 80 g cukru moučka
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 50 ml sladké smetany
- ✓ 2 hrst sekaných mandlových lupínků
- ✓ 1 balení vanilkového pudinku
- ✓ 150 ml vaječného likéru
- ✓ 250 g rybízu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Moučník