

# Velikonoční dort



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

2542 kalorií , 1 g cukrů , 174 g tuků , 60 g bílkovin

Autor: Maja

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

## Příprava

Žloutky, 150g másla, 150 g cukru a vanilkový cukr utřeme do pěny. Přidáme nastrouhanou citronovou kůru, umleté oříšky a jogurt. Potom přimícháme mouku s kypřícím práškem do pečiva. Z bílků ušleháme tuhý sníh a jemně ho vmícháme do těsta, které vlijeme do vymazané a moukou vysypané dortové formy. Pečeme v dobře vyhřáté troubě při 150 C asi 50 minut. Upečený dort necháme vychladnout, vyklopíme z formy a rozřízneme na dvě části. Spodní část natřeme tvarohovým krémem, který uděláme tak, že utřeme 10 g másla, 5 g moučkového cukru a tvaroh, potom po částech vmícháme vanilkový pudink (prášek). Potom přiklopíme horní část dortu a celý dort polijeme rozehřátou čokoládou.

## Ingredience

- ✓ 220 g hrubé mouky
- ✓ 150 g cukru krupice
- ✓ 160 g másla
- ✓ 4 ks vajec
- ✓ 20 g mletých vlašských ořechů
- ✓ nastrouhaná kůra z 1 ks citronu
- ✓ 180 ml bílého jogurtu
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 5 g cukru moučka
- ✓ 1 balení tvarohu
- ✓ 1 sáček vanilkového pudinkového prášku
- ✓ 1/2 balení kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 1 balení čokolády na vaření

## Kategorie

Velikonoce, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník