

Zázračný dort



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 12

6371 kalorií , **9 g** cukrů , **387 g** tuků , **100 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Vejsce s moučkovým (150 g) cukrem ušleháme v pěnu, postupně přidáme vlažnou kávu a ušleháme. Poté přimícháme mouku, do které jsme přimíchali prášek do pečiva a mleté ořechy a promícháme. Připravíme si dortovou formu, vymažeme ji tukem, vysypeme polohrubou moukou a připravené těsto dáme do dortové formy a dáme péct do trouby. Pečeme při 180 °C, cca 20 minut. Poté korpus vyjmeme z trouby, necháme vychladnout, rozkrojíme ho podélně, naplníme polovinou náplně, kterou jsme si připravili takto: Mléko dáme vařit, když vře, přidáme 2 lžičice kávy a uděláme bílou kávu, ve které následně rozšleháme maizenu, žloutky a polovinu cukru. Za stálého míchání uvaříme ve vodní lázni v hustou kaši. Změklé máslo utřeme s cukrem a postupně přišleháme vychladlou kaši a vyšleháme. Když je korpus naplněný touto náplní, tak přiklopíme druhou polovinu korpusu, navrh nanese druhou polovinu náplně, náplní potřeme i boky dortu a vrch dortu poté posypeme celými ořechy a boky dortu posypeme nejemno nasekanými ořechy.

Ingredience

- 4 ks vajec
- 150 g moučkového cukru
- 10 lžic vlažné černé kávy
- 200 g mletých vlašských ořechů
- 300 g polohrubé mouky
- 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- 60 g vlašských ořechů na ozdobu
- 250 ml mléka
- 2 lžičice instantní kávy
- 2 lžičice kukuřičného škrobu
- 2 ks žloutků
- 250 g másla
- 200 g moučkového cukru na náplň

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Moučník