

Ovocný želé dort s borůvkami a dračím ovocem

„Tohle je letní variace na můj klasický narozeninový dort, který, zvláště v létě, skvěle osvěží.“

Těsto

140 g polohrubé mouky
4 vejce
200 g cukru
200 ml oleje
1 prášek do pečiva
1 vanilkový cukr

Vyšleháme vajíčka s cukrem, přidáme pudink a mouku s práškem do pečiva a nakonec vmícháme olej. Pečeme na 180 °C.

Krém

2 jahodové pudinky
500 ml mléka
250 g másla

Dále uvaříme pudink a dáme ho vychladit. Pudink vyšleháme s máslem.

Pláty piškotu nakrájíme na 7 cm vysoké pruhy, na ty nanese krém a potom rolujeme pruhy tak, aby vznikl dort.

Želé

10 bezových květů nebo 100 ml bezového sirupu
2 citróny
kyselina citrónová
1 želé

Ochutíme vodu bílým bezem (čerstvým nebo sirupem), přidáme želé a povaříme.

Ovoce

100 g borůvek
1 ks dragon fruit

Dokončení

Na dort poskládáme ovoce, nalijeme želé a necháme ztuhnout.





