

# Zamilovaný želé dort

„Ovocné dorty s želé moc nepřipravuji. Dcera má ráda vždy tu vysokou vrstvu ovoce (hlavně malin či jahod) zalitou v červeném želé. Recept pro tento soutěžní dort je poskládaný z mých receptů a variant, co běžně pečů, jen je trošičku upravený. Korpus jsem nevolila moc vláčný a dala jsem i ořechy, aby se příliš nerozmočil pod želé vrstvou a vložila jsem i křupavou mezivrstvu opět s ořechy. Zdobení jsem zvolila trošku netradiční.“

## Korpus

3 vejce pokojové teploty  
114 g polohrubé mouky  
50 g jemně mletých ořechů (např. vlašských)  
108 g cukru krupice  
1 vanilkový cukr (esence)  
48 g oleje  
48 g vody  
12 g mléka  
kapička rumu  
½ prášku do pečiva  
malá špetička soli  
olej na vystříkání ráfku

Zapneme troubu na 180 °C a navážíme si všechny suroviny. Vyšleháme bílky s pár zrnky soli a kapičkou vody do pěny, zašleháváme postupně cukr a přidáváme žloutky po jednom. Na nízké otáčky zašleháme olej, mléko a esenci. Nakonec ručně nebo na nejmenší otáčky pomalu zašleháme mouku s práškem do pečiva a ořechy. Nalijeme do ráfku a dáme péct na cca 20 až 30 minut. Mezitím si připravíme krém.

## Krém

500 g měkkého tvarohu (lepší je ve vaničce)  
250 ml smetany ke šlehání  
sáček želatiny na ztužení krému nebo želatinového ztužovače  
1 dcl vody  
2 lžíce moučkového nebo vanilkového cukru

Dáme nabobtnat želatinu na 10 minut do vody, poté ji rozpustíme za stálého míchání. Vždy postupujeme podle návodu na sáčku.

Ušleháme si šlehačku a v samostatné míse také tvaroh s cukrem. Do rozpuštěné želatiny postupně zamícháme ušlehaný tvaroh a šlehačku, potom necháme směs trochu ztuhnout a připravíme si křupavou mezivrstvu.

## Křupavá mezivrstva

100 g bílé čokolády  
100 g plátek mandlí

Rozpustíme si bílou čokoládu, vmícháme do ní plátky mandlí, nalijeme pak na vychladlý korpus a dáme na chvíli vychladit.

Krém nalijeme na ořechový korpus uzavřený v dortové formě vyložený potravinovou fólií, na které máme křupavou vrstvu a dáme vychladit. Plát se snažíme udělat co nejtenčí. Další krok je příprava ovoce, rozpuštěné čokolády a želé.

#### **Ostatní**

želatina  
100 g hořké čokolády na malování obrázku  
několik čerstvých jahod (cca 3 až 4 ks)  
150 g červeného rybízu (alternativně malin)  
150 g ostružin

Připravíme si želatinu (max. zahřátí je 80 °C) a pak ji necháme vychladit.

Na přípravu obrázku je čas, než želatina dostane správnou hustotu. Namalujeme obrázek – dva obličejové proti sobě, co se chtějí líbat. Vlasy jim uděláme z ovoce (kluk ostružiny, dívka rybíz). Z jahod vykrájíme nožem, nebo vykrajovátkem srdíčka, která dáme mezi ně. Vše zalijeme želatinou a opět necháme vychladit.

#### **Na dekoraci**

150 g bílé čokolády  
100 g mandlových lupínků

Nakonec vyndáme dort z ráfku, začistíme, přendáme na servírovací táč a případně dozdobíme po obvodu rozpuštěnou bílou čokoládou a mandlemi.







