

Želé dort s lesním ovocem

„Opět můj oblíbený recept, především na léto.”

Píškot

6 vajec
160 g cukru
180 g polohrubé mouky
40 ml oleje

Vejce a cukr našleháme ručním mixérem ve vodní lázni teplé 40 až 45 °C do husté pěny a poté šleháme v robotu úplně do husta. Přidáme prosátou mouku, olej a zamícháme už jen rukou. Pečeme asi 40 až 45 minut na 160 °C.

Marmeládový rozvar

100 g meruňkové marmelády
100 g vody
velký panák rumu

Marmeládu svaříme s vodou a po vychladnutí přidáme rum. Korpus rozřízneme na půl a prolijeme spodní část rozvarem.

Krém + ovoce

2x šlehačka (33%)
2x pravé italské mascarpone

1 kg menších jahod
300 g borůvek
ostružiny

Vyšleháme šlehačku a do ní přidáme mascarpone (popř. dochutíme cukrem).

Potřeme korpus krémem a poklademe ovocem.

Želé

2 kusy dortového želé
500 ml vody

Rozpustíme želatinu ve vodě, po uvaření (cca 10 minut po stálém míchání) zalijeme dort želatinou, nejprve lžící po ovoci, poté zbytek dortu.

Čokoládový obal

čokoláda na vaření

Roztavenou čokoládu ve vodní lázni natřeme na kus pečicího papíru, který je dlouhý jako obvod formy a lehce vyšší, než je dort. Po zchladnutí dort obalem obložíme. Necháme ztuhnout a následně sundáme z pečicího papíru.





