## Želé dort s malinovým džemem

"Tento dort jsem poprvé pekla pro mou kamarádku k narozeninám. Má ráda lehké a svěží dezerty, proto jsem zvolila kombinaci vláčného korpusu a vanilkového krému, který výborně ladí s ovocem. Vznikl tak, dnes již v rodině velmi oblíbený, dortík."

## Korpus

3 vejce 1 balíček vanilkového cukru 80 g krupicového cukru nastrouhaná kůra z ½ biocitronu 100 g hladké mouky ½ lžičky kypřícího prášku do pečiva 50 g rostlinného oleje trochu tuku a polohrubé mouky na vymazání formy

Předehřejeme troubu na 160 °C a oddělíme žloutky od bílků (bílky dáme do suché odmaštěné mísy). Žloutky a vanilkový cukr vyšleháme do světlé pěny.

Metličky robotu důkladně umyjeme, osušíme a následně šleháme bílky s částí cukru do polotuha. Přisypeme zbývající cukr a ušleháme pevný sníh.

Dortovou formu vymažeme máslem a vysypeme moukou (nebo vyložíme pečicím papírem). Žloutkovou směs vmícháme do sněhu z bílků, přidáme nastrouhanou citronovou kůru, prosetou mouku s kypřicím práškem a zlehka promícháme. Přidáme olej a znovu promícháme.

Těsto ihned přesuneme do otvírací formy a stěrkou uhladíme povrch.

Pečeme asi 40 minut, dokud piškot nezrůžoví a nezačne se odchlipovat od stěn. Vyzkoušíme píchnout špejli do středu dortu, pokud nelepí, vyjmeme korpus z trouby a necháme ho ve formě vychladnout.

## Krém

250 ml mléka 2 balíčky vanilkového pudingového prášku 40 g krupicového cukru 100 g másla 1 balíček vanilkového cukru 200 g šlehačky

Z mléka, cukru a pudingového prášku uvaříme hustý puding. Přendáme ho stěrkou do mísy, tu vložíme do větší nádoby se studenou vodou a puding mícháme metličkou do vychladnutí (zabrání se tak vytvoření škraloupu).

Vyšleháme máslo s vanilkovým cukrem do pěny. Samotný studený puding prošleháme šlehačem, poté přidáme našlehané máslo a vyšleháme na hladký krém, do kterého vmícháme ušlehanou šlehačku.

## Na dohotovení

směs čerstvého ovoce (maliny, borůvky, jahody, ostružiny, fíky) meduňka, máta malinový džem na potření korpusu 1 balíček dortového želé + kapka citronové šťávy 100 g opražených mandlových plátků

Dort prokrojíme, potřeme krémem a nahoru dáme ovoce, zalijeme želé a dozdobíme.





