

Pistáciový želé dort

„Pistáciový dort je efektní barvou i chutí. Doplnila jsem ho o želé blok z malin. Krém je lehký, z tvarohu, sýra a mascarpone. Nahoře maliny v průzračném želé.”

Pistáciový korpus

4 vejce
180 g cukru moučka
1 lžička prášku do pečiva
170 g hladké mouky
3 lžíce vroucí vody
3 lžíce pistáciové pasty, eventuálně kapku zelené potravinářské barvy

Nejprve si připravíme korpus do trouby. Během šlehání připravíme i želé blok, který dáme ztuhnout do mrazáku.

Troubu předehřejeme na 170 °C. Do mísy si odvážíme a smícháme mouku s práškem do pečiva a v robotu začneme šlehat celá vejce cca 6 minut. Potom přidáme cukr a šleháme ještě dalších 7 minut. Přidáme vroucí vodu, vypneme robot a přidáme pistáciovou pastu a mouku (eventuálně pár kapek barviva). Pečeme cca 40 minut v kulaté formě 20 cm.

Želé blok

300 g pyré z malin
cca 50 g cukru krupice
4 plátky želatiny

Na želé blok přepasírujeme maliny (cca 300 g pyré), namočíme plátky želatiny do studené vody, pyré s cukrem nahřejeme, přidáme vyždímanou želatinu a smícháme do rozpuštění. Nakonec nalijeme do menší formy nebo ráfku vyloženého potravinovou fólií a dáme ztuhnout do mrazáku (cca 15 minut).

Krém

250 g mascarpone
200 g jemného tvarohu
100 ml smetany ke šlehání
100 g práškového cukru

Na krém dáme všechny suroviny do šlehače a promícháme je na hladký krém.

Želé

čerstvé velké maliny
čiré želé
cukr krupice
citron

Při přípravě želé postupujeme podle návodu na sáčku.

Dokončení

loupané pistácie na obsypání dortu zvenku

Korpus podélně rozřízneme, natřeme krémem a položíme zatuhlý želé blok. Sáčkem s cukrářskou hladkou špičkou nastříkáme mantinely a ještě lehce zatřeme i nahore. Přiklopíme, celý dort obmažeme zbytkem krému a dáme vychladit.

Z fólie si vyrobíme mantinel, ozdobně na dort položíme ovoce a zalijeme připravenou želatinou. Celý výrobek dáme ztuhnout. Nakonec sundáme mantinel, trochu uhladíme krém a dodekorujeme nasekanými pistáciemi.





