

Dort se želé

„U nás dorty se želé نفرčí. Co ale نفرčí odjakživa, jsou koláče pokladené ovocem a zalité želatinou. Většinou jich je několik plechů a stejně to nestačí. Jako malý jsem kromě toho, že jsem ovoce užídal, tak jsem ho na ty koláče i rovnal. Zřejmě docela úspěšně, protože jsem na to měl skoro monopol. Nebyl problém vytvořit řady, obrazce ani čísla. Dort pro tento úkol pojmu ale trochu jinak. Vymyslel jsem si lehký letní dort s nádechem exotiky. Dvě vrstvy korpusu pomazané tvarohovým krémem, na něm najdete příjemně nakyslou maracujovou želé vrstvu a na ní ovoce zalité v průzračném želé. A aby byl dojem z dovolené dokonalý, boky dortu posypeme nastrohaným kokosem.”

Korpus

6 celých vajec
210 g cukru krupice
200 g hladké mouky
špetka kypřicího prášku

Cca 20 minut šleháme vejce s cukrem a poté jemně vmícháme hladkou mouku s kypřicím práškem. Vylijeme do připravené formy nebo ráfku a pečeme na 160 °C cca 40 minut.

Tvarohový lehký krém

500 g polotučného tvarohu
200 g cukru moučka
pravá vanilka
6 plátek želatiny
600 g smetany ke šlehání

Vyšleháme smetanu s cukrem a dáme ji stranou. Rozšleháme tvaroh s vanilkou, potom přidáme rozpuštěnou teplou želatinu a smícháme s vyšlehanou smetanou.

Vrstva z ovocného pyré

250 ml ovocného pyré
4 plátky želatiny
voda

V troše studené vody necháme nabobtnat plátky želatiny. Až plátky nabobtnají a změkknou, dáme je (bez vody) do ohřáté ovocné šťávy (stačí cca 45 °C), jen aby se želatina rozpustila.

Svrchní želatinová vrstva

2 pytlíky práškové želatiny
voda

Postupujeme podle návodu na pytlíku :).

Ovoce

borůvky
maliny
ostružiny
+ kokos na posypání boků

Dokončení

Vychladlý korpus rozřízneme horizontálně na 2 poloviny. Spodní polovinu vložíme zpátky do formy, nebo ráfku a nanese na něj vrstvu krému. Položíme zbylou polovinu a zase nanese vrstvu krému. Trochu krému si necháme stranou, bude se nám ještě hodit na omazání boků dortu. Dort dáme vychladit.

Podle postupu výše si připravíme a rozejdeme ovocné želé a opatrně ho nalijeme na horní vrstvu krému. Můžeme si pomoci třeba lžící, ať nelijeme teplé želé rovnou proudem na krém.

Opět dáme vychladit.

Na ovocnou želé vrstvu naklademe ovoce, rozejdeme si čiré želé a jemně zalijeme. A opět vychladíme.

Ted' už můžeme dort opatrně vyjmout z formy nebo ráfku, omažeme boky krémem, který jsme si dali stranou, a na krém nasypeme kokos.





