

Vanilkový želé dort

„Piškotový dort jsem pekla už mnohokrát, nejlepší je, když je zrovna sezónní ovoce. Krém si volím většinou pudinkový, ale občas ho odlehčím s mascarpone, anebo ricotou. Ovoce zalévám buď želatinou, anebo pudingem rozmíchaným v ovocném džusu.“

Korpus

5 vajec
150 g cukru
150 g polohrubé mouky
prášek do pečiva
3 lžíce horké vody

Nejdříve si vyšleháme sníh, přidáme cukr a žloutky, pár lžic horké vody a nakonec opatrně mouku s kypřícím práškem.

Nalijeme do sádlem vymazané a moukou vysypané dortové formy a pečeme na 180 °C zhruba půl hodiny. Jako u každého pečení, hlídáme a korigujeme sami podle situace.

Vychladlý korpus rozkrojíme na tři díly a v prostředním dílu vykrojíme kulatý otvor.

Krém

0,5 l mléka
2 ks vanilkového nebo smetanového pudingu
250 g cukru
vanilkový cukr
250 g másla
rum

Uvaříme si pudink s cukrem a vanilkou a necháme vychladit. Utřeme máslo s cukrem a po troškách přidáváme ztuhlý pudink. Nakonec vlijeme rum.

Rozvar z ovoce

směs ovoce
cukr podle chuti
voda
vanilkový pudink
čokoláda na dozdobení
čerstvé ovoce (jahody, maliny, borůvky, višně)

Svaříme ovoce s cukrem, trochu podlijeme vodou a nakonec zahustíme pudingem. Mírně vychladlé následně nalijeme do středu dortu.

Přiklopíme dalším korpusem, dort pomažeme krémem po stranách a boky ozdobíme rozdrobenou čokoládou. Vrchní část dortu dozdobíme krémem zdobící trubičkou kolem dokola a doprostřed narovnáme nerozvažené ovoce.

Želé na ovoce

voda
cukr
citron
želatina v prášku

V kastrolku si ohřejeme ovocnou šťávu a zahustíme želatinou, kterou vaříme dle návodu na sáčku. Poté jemně vlijeme na ovoce a nakonec dáme dort ztuhnout do lednice.





