

Piškotový želé dort

„Aneb Charlotte. Když zavřu oči, představím si horké léto, zahrada, grilování a všichni očekávají něco sladkého. Je to takový holčičí romantický dort. Ideální na léto. Samozřejmě, že se dá udělat z kupovaných cukrářských piškotů, ale domácí je domácí.“

Korpus

3 vejce
70 g cukru
95 g hladké mouky
20 g rozpuštěného másla
prášek do pečiva

Ušleháme vejce s cukrem nad párou, až vznikne nadýchaná pěna, odstavíme a šleháme do zchladnutí. Přidáme kůru, hladkou mouku, máslo, nalijeme do dortové formy a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 10 minut.

Ovoce

300 g lesního ovoce (čerstvé nebo mražené)
70 g cukru
30 ml citronové šťávy
7 g želatiny
45 ml vody

Do hrnce dáme ovoce, cukr, šťávu, přivedeme k varu a vaříme 10 až 15 minut. Poté přepasírujeme přes sítko, zrníčka vyhodíme, želatinu zalijeme vodou a 5 až 10 minut necháme stát. Poté prohřejeme a přilijeme k ovocné šťávě.

Čokoláda

150 g čokolády
80 g smetany
3 g želatiny
15 ml vody

Čokoládu se smetanou rozehtejeme ve vodní lázni a přidáme zahřátou želatinu rozpuštěnou ve vodě.

Náplň

450 g mascarpone
24 g moučkového cukru
400 g šlehačky (35%)

Mascarpone ušleháme s cukrem a postupně přimícháme ušlehanou šlehačku. Rozdělíme do dvou misek, do jedné dáme ovoce a do druhé čokoládu.

Želé

2 pytlíčky dortového želé (čiré)

Ozdoby

maliny
ostružiny
borůvky
rybíz
lístky máty

+ domácí piškoty
3 vejce
75 g cukru krupice
90 g pšeničné hladké mouky
2 lžíce kukuřičné moučky (škrob)
2 lžíce moučkového cukru

Troubu předehřejeme na 180 °C a k ruce si připravíme dva plechy vyložené pečicím papírem. Oddělíme bílky a žloutky ze tří vajec, bílky šleháme vysokou rychlostí. Jakmile se vytvoří náznak sněhu, za stálého šlehání přisypeme 75 g cukru krupice a vyšleháme hmotu do tuhého, lesklého sněhu a do rozpuštění cukru. Nesmí být cítit mezi prsty.

Žloutky lehce našleháme vidličkou a opatrně vmícháme do sněhu. Nakonec do mísy prosejeme 90 g hladké mouky, 2 lžíce škrobu a lehce promícháme. Získáme hladké, nadýchané těsto.

Těstem naplníme zdobící sáček s hladkou koncovkou a na plech nastříkáme tenké proužky. Posypeme je moučkovým cukrem, necháme 5 minut odstát, aby se cukr vstřebal, a posypeme je ještě jednou.

Pečeme 10 až 15 minut podle velikosti piškotů. Měly by získat jen lehce zlatavý nádech.

Dokončení

Do dortové formy na dno dáme korpus, nalijeme čokoládovou náplň, naklademe na ni čerstvé maliny a dáme na 15 až 30 minut zchladit. Na tuto vrstvu nalijeme ovocnou náplň a také zchladíme. Na povrch pak dáme lesní ovoce (maliny, jahody, ostružiny, borůvky, rybíz, lístky máty).





