

Presidentův dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 bílků na sníh
100 g krystalového cukru
50 g krystalového cukru navíc
140 g loupaných, troch na sucho opražených, strouhaných mandlí
140 g bílé strouhanky
150 loupaných krájených mandlí
z jednoho citronu kůra i šťáva
30 g citronády, na nudličky nakrájené
30 g naložené, pomerančové kůry, na nudličky nakrájené
20 g másla + 20g mouky na formu
120 g malinové zavařeniny

Poleva::

200 g krystalového cukru
0,25l vody
10 g másla
1 lžice vody
80 g čokolády

Ozdoba::

30 g mandlí na konvalinky
1 stonek zavařené anděliky

Postup

Do velmi tuhého sněhu zašleháme 100g cukru, pak lehce zamícháme 50g cukru, mandle, strouhanku, na nudličky nakrájené mandle, citronovou kůru i šťávu, citronádu, pomerančovou kůru. Zamíchané těsto rozetřeme do připravené dortové formy a v mírně vytopené troubě dort upečeme. Prochladlý dort potřeme malinovou zavařeninou, polijeme čokoládovou polevou a dort ozdobíme konvalinkami vykrájenými z mandlí a zavařenou andělikou pro stonek (klasická ozdoba). Nebo dort ozdobíme dle našeho přání. Poleva: Cukr se 1/4l vody svaříme na silnou nitku, která se netrhá. V míse necháme rozehtát 10g másla se lžící vody a čokoládou. Pak tam zamícháme (stále míchajíc) horký cukr. Horkou polevou ihned poléváme dort.