Ořechový dort



Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

ořechový piškot (pečeme 2x)
3 vejce
80 g polohrubé mouky
40 g mletých ořechů
120 g cukru krupice
3 polévkové lžíce oleje
ořechový piškot kakaový (pečeme 1x)
3 vejce
1 polévkovou lžíci kakaa a dovážit do
80 g polohrubou moukou
40 g mletých ořechů
120 g cukru krupice
3 polévkové lžíce oleje
krém:
250 g másla
150 g cukru moučka
2 lžíce polohrubé mouky
300 ml mléka
1 vanilkový cukr
50 g másla
dohotovení:
bílá čokoládová poleva, mleté ořechy
marcipánové kytičky

Postup

Na ořechový piškot: bílky se špetkou soli šleháme, když se nám začne tvořit sníh přidáme krupicový cukr a vyšleháme tuhý sníh. Přidáváme za stálého šlehání žloutky, olej a ještě dobře vyšleháme. Vařečkou zlehka vmícháme mouku smíchanou s mletými ořechy. Těsto vlijeme do vymazané a moukou vysypané dortové formy. Pečeme ve vyhřáté troubě při 180°C. Že je piškot upečený poznáme, že se začíná odtahovat od kraje formy. Tento piškot upečeme ještě jednou.

Ořechový piškot kakaový: pečeme stejně jen s tím rozdílem že přidáme mouku smíchanou s ořechy a kakaem.

Na krém: nasypeme mouku do mléka a za stálého míchání uvaříme hustou kaši. Do teplé dáme 50 g másla, vanilkový cukr a mícháme než kaše vychladne. Nesmí na povrchu oschnout, byly by v krému hrudky. Máslo

vyšleháme s cukrem do pěny a po troškách přidáváme vychladlou kaši. Nakonec můžeme dochutit rumem. Dort promažeme v pořadí ořechový piškot, krém, ořechový piškot kakaový, krém, ořechový piškot. Krémem pomažeme i boky dortu, obsypeme mletými ořechy a na rovné podložce dáme ztuhnout do chladničky. Vyndáme ztuhlý dort z chladničky, obrátíme vzhůru nohama (máme tak krásnou rovnou plochu) a tu pomažeme zbylým krémem, posypeme mletými ořechy, pocákáme cikcak bílou čokoládovou polevou, kterou rozpustíme dle návodu na sáčku, dozdobíme marcipánovými kytičkami.