

Karamelový dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 vajec

240 g cukru krupice

240 g hrubé mouky

1 kondenzované slazené mléko

300 g másla

vyloupané mandle

Postup

Korpus připravíme utřením vajec, cukru a poloviny množství mouky. Za stálého míchání přisypeme zbytek mouky, promícháme a vzniklé těsto nalijeme do máslem vymazané a vysypané dortové formy. Dáme péci. Krém si připravíme takto: 2 hodiny vaříme konzervu kondenzovaného mléka a druhý den ho společně s máslem vyšleháme do hladkého krému.

Korpus rozkrojíme, namažeme uvnitř i zvenku krémem a zdobíme spařenými, oloupanými a opraženými mandlemi.