

# Ivkův dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: \*\*

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

## Suroviny

7 bílků

50 g mletých oříšků

140 g másla

280 g práškového cukru

1 vanilkový cukr

150 g hrubé mouky

Plníme oříškovou nádivkou:

150 g másla

150 g práškového cukru

150 g mletých oříšků

3 lžíce mléka

## Postup

Bílky s cukrem mícháme do zhoustnutí, přidáme mleté oříšky, rozpuštěné, ne však horké máslo, vanilkový cukr a hrubou mouku. Formu vymastíme máslem, vysypeme moukou, vlejeme těsto a zvolna pečeme.

Vychladlý dort naplníme a dáme do chladu ztuhnout. Nádivka: Máslo třeme s cukrem do pěny. Do mletých oříšků dáme 3 lžíce horkého mléka a dobře rozmícháme. Pak přidáme k máslu a znovu důkladně rozmícháme.