

Piškotový dort s kakaovou náplní

Kategorie: Dorty

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

6 vajec

9 lžic horké vody

300 g práškového cukru

100 g mletých mandlí

200 g hrubé mouky

1 prášek do pečiva

Náplň:

250 g másla

1 lžice rumu

1 lžice mléka

250 g práškového cukru

50 g mletých mandlí

30 g kakaa

Postup

Žloutky, cukr a vodu vyšleháme, přidáme mandle a promícháme. V mouce rozmícháme prášek do pečiva a spolu se sněhem lehce přimícháme k těstu. Těsto rozdělíme do 2 stejných forem a upečeme. Upečené rozkrojíme napůl, každou polovinu naplníme náplní a oba dorty spojíme rybízovou marmeládou. Nakonec celé potřeme náplní a zdobíme šlehačkou. Náplň: Máslo a cukr vymícháme do pěny, přidáme mandle, rum, v mléku uvařené a vychladlé kakao a vše promícháme.