

Bomba malakov

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

vejce - Potřeby:

160 g. Másla

1 dcl. Rumu

2 dcl. Smetany

160 g. Ořechů

300 g. Piškotů

zavařenina

160 g. Moučkového cukru.

Postup

Postup: Máslo s cukrem utřeme do pěny a postupně vmícháme žloutky jeden po druhém. Z bílků ušleháme tuhý sníh a spolu s umletými ořechy je vmícháme do utřené směsi. Dortovou formu vypláchneme vodou a vysypeme moučkovým cukrem. Formu poklademe třetinou piškotů a pokapeme je rumem, nebo piškoty v rumu už rovnou namáčíme. Lehce je potřeme zavařeninou, kterou si vybereme a na ni navršíme polovinu našeho krému s ořechy. Tento postup opakujeme. Když vypotřebujeme druhou půlku krému, dobře ho rozetřeme a poklademe ho piškoty. Dort je dobré zatížit a nechat ho do druhého dne v lednici, krásně se rozleží a všechny použité ingredience do sebe pustí svou vůni. Ztuhlý dort zdobíme šlehačkou nebo ovocem.