

Mandlový dort s vaječným likérem

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

korpus:

80 g změkklého másla

80 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

5 vajec

1 lžička prášku do pečiva

100 g nastrouhané čokolády

200 g mletých mandlí

2 lžíce vaječného likéru

dále:

500 ml smetany ke šlehání

2 ztužovače šlehačky

2 lžíce cukru

100-125 ml vaječného likéru

čokoláda

rum

Postup

Máslo s cukrem utřeme do pěny. Po jednom přidáváme a zašleháváme žloutky, postupně vešleháme čokoládu, mandle smíchané s práškem do pečiva a likér. Nakonec zlehka vmícháme tuhý sníh z bílků. Pečeme v kulaté formě (průměr 26 cm) při 180° asi 35 minut (zkusíme špejlí).

Smetanu ušleháme s cukrem a ztužovači dotuha.

Dortový korpus vydatně pokropíme rumem. Rovnoměrně na něj urovnáme šlehačku, potřeme i boky a trochu si necháme na ozdobení po obvodu. Povrch dortu polijeme likérem (povrch musí být rovný) a dozdobíme čokoládovými hoblinkami nebo nastrouhanou čokoládou. Necháme uležet v ledničce apoň půl dne (z likéru se odpaří alkohol a vytvoří na dortu vrstvu, která nebude stékat).