

Broskvový dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 zarovnaná lžička prášku do pečiva

40 g hladké mouky

1 balíček čiré želatiny v prášku

Ingredience::

500 g zavařených brosví (nebo jiného ovoce)

50 g a 75 g práškového cukru

25 g maizeny

1 vanilkový cukr

2 vejce

250 g tvarohu

250 ml smetany na šlehání

Postup

Postup přípravy: Troubu předhřejeme na 200 °C (plynová stupeň 3-4). Bílky do tuha vyšleháme s 50 g práškového cukru a s 1 vanilkovým cukrem. Po jednom přimícháme žloutky, mouku, maizenu a prášek do pečiva. Zlehka promícháme, do vymazané a vysypané dortové formy nalejeme těsto, zarovnáme a pečeme asi 15 min. Necháme vychladnout. 0,3333333333333333 brosví nadrobno nakrájíme.

Tvaroh do pěny vymícháme s 75 g práškového cukru a přimícháme nakrájené broskve. Šlehačku vyšleháme a postupně přimícháme k tvarohu. Tvarohovou náplň rovnoměrně rozdělíme na piškotové těsto, poskládáme na ni polovinu brosví a zalejeme želatinou, kterou připravíme podle návodu na obalu. Odložíme ztuhnout do chladničky. Před podáváním můžeme ozdobit šlehačkou, plátky mandlí nebo ořechů (mandlemi můžeme oblepit bok dortu).