

Banánový dort iii.

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

6 Těsto: 3 lžíce strouhaných vlašských ořechů, 2 lžíce strouhanky, 1 lžíce hrubé (krupičkové) mouky, 1 lžíce kakaa, 4 lžíce práškového cukru, 2 lžíce krystalového cukru, 6 velkých vajec

Náplň a ozdoba: 4 velké banány, libovolný čokoládový krém, čokoládová poleva

Postup

Postup přípravy: Z nastrouhaných ořechů, strouhanky, mouky a kakaa vymícháme suchou směs. V jedné míse vyšleháme bílky a do nich přidáme krystalový cukr, musí vzniknout tuhý sníh. V druhé míse vyšleháme žloutky spolu s práškovým cukrem na hustý krém. Do žloutkové směsi střídavě opatrně, jen převrácením vmícháváme sníh a suchou směs. Těsto vlijeme do dortové formy, které jsme dno vymazali a vysypali moukou nebo strouhankou. Boky ne, aby se těsto o ně přichytilo. Pečeme, spíše sušíme asi hodinu. Tak nám dort neklesne. Otevřeme formu, až když těsto trochu vychladne, aby se boky neskřivily. Úplně studený dortový korpus překrojíme. Potřeme krémem a na něj skládáme jako slimáka po délce rozkrájené banány, až po samotný střed. Musíme je i rozkrajovat, aby se pěkně poskládaly. Zatřeme krémem, přiložíme vrchní díl a celý dort potřeme zbylým krémem. Případně naplněný dort přelejeme čokoládovou polevou.

Autora receptu neznám. Dostala jsem ho před 40-ti lety v Rimavskéj Sobotě. Ale můžu říct, že je to nejoblíbenější dort mých dětí a vnoučat. Pokud mi záleží, aby byl velkolepý, pečtu tento dort z 1 a 0,5 dávky. Dortový řez je i krásný, po celé délce se rýsují půlměsíčky banánů.