

Dort všeho druhu

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

0,25 kg hladké mouky

0,25 kg cukru krupice

2 vejce

vanilínový cukr

1x kypřicí prášek do pečiva

šlehačka (kysaná smetana

mléko)

50 g másla nebo tuku

můžeme přidat kakao

rum

Postup

Postup přípravy: Do mísy dáme žloutky, cukr a vanilín, utřeme do světle a přidáme změkklé máslo. Může být částečně rozehrálé. Pak přidáme kysanou smetanu, šlehačku nebo mléko. Pokud se dává kysaná smetana a je hustší, můžeme přidat trošičku mléka či smetany. Pokud nemáme mléko ani smetanu, můžeme přidat vodu. Z bílků uděláme pevný sníh, který budeme postupně přidávat do vyšlehyných žloutků. Nejprve dáme lžící, kterou do těsta zabalíme (přeléváme těstem). Přidáme 1-2 lžíce mouky, do které přisypeme kypřicí prášek. Poté přidáme zbytek sněhu a po částech mouku. Pokud máme těsto hotové, tak už jen záleží na vás, co do něj přidáte. Můžete přidat jahody na kousky a borůvky nebo něco jiného, Nasekanou čokoládu, ovoce, kandované ovoce, oříšky, ořechy, kokos a cokoli jiného. Já mám nejraději - čokoláda, borůvky a jahody. Nebo jen čokoládu. Můžete smíchat cokoli a vždy to bude výborné!

Chci ještě upozornit, že tato buchta se nedělá na plech. Byla by příliš nízká. Děláme ji do forem - srdce, obdélník apod. (ne bábovka). Dejte ji péci na 200-210 °C. Pečte deset minut a pak přikryjte papírem. Ppečte dle potřeby - záleží na ingrediencích. Pokud dáváte zmrzlé ovoce, udělejte řidší těsto. Pokud kompotované přidejte maličko šťávy.

Je to opravdu výborný dort. Pokud chcete, nedávejte nic, udělejte jen korpus a promažte krémem. Povrch polijte čokoládou. Takže je to ORIGINÁLNÍ RECEPT!