Australský ovocný dort - koláč

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Na krustu: 145 g(215 ml) mouky
špetka soli
2 ml mleté skořice (necelá lžička)
60 g cukru
50 g (75 ml) mletých mandlí
85 g másla nebo Hery
Náplň: 825 g plechovka broskvového kompotu nebo jiného ovoce(hrušky
meruňky
třešně
maliny
rybíz...
čerstvé nebo kompotované)
3 žloutky
80 g hnědého cukru
3 lžičky citronové kůry
30 ml pomerančové šťávy
Na pomazání: 100 g (150 ml) meruňkového džemu
1 lžíce citronové šťávy
bílky - Na mering:
špetka soli
20 g jemného cukru
mandlové lupínky na posypání

Postup

Ze surovin na krustu uděláme drobenku. 250 ml ji odebereme stranou, zbytek namačkáme na dno a stěny otevírací dortové formy o průměru 23 cm. Nastavíme rozehřátou troubu na 180 °C a pečeme asi 20 min, do zlatava. Vyndáme a necháme chladnout.
Nakrájíme broskve, 3-4 plátky dáme stranou na ozdobu středu dortu. Umixujeme žloutky s hnědým cukrem, citronovou kůrou a pomerančovou šťávou do světlé nadýchané pěny. Dno krusty poklademe ovocem, zalijeme umixovanou pěnou a zasypeme drobenkou. Vrátíme do trouby na asi 20 minut, krusta má mít světle hnědou barvu.
Ušleháme bílky se solí, přidáme cukr a ušleháme do tuhé pěny. Potřeme meruňkovou zavařeninou rozředěnou citronem, završíme bílkovou pěnou, uhladíme do rovna, posypeme mandlovými lupínky a vrátíme do trouby asi na 15 minut. Mering má na povrchu zezlátnout, mandle mají zlatavě zhnědnout.
Necháme chladnout alespoň 15 minut, pak rozevřeme formu, lehce posypeme práškovým cukrem, do středu

dáme kousek ovoce, které je uvnitř, popřípadě do uplného středu kousky meduňky. Nejlepší je podávat ještě vlažné jako domácí čtyřhvězdičkový dort. Jakmile se dostane do ledničky, bílková pěna zesedne, je z toho ovocný koláč.

Doba přípravy: 1 hodina, uděláme-li si krustu předem, 45 minut. Konzumenti nikdy nešetří chválou a citoslovci.