Dort s mirabelkami a švestkami

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

těsto:
150 g strouhaných mandlí
100 g hladké mouky
na špičku nože prášku do pečiva
100 g másla
75 g cukru
špetka soli
1 vejce
obloha:
1 kg odpeckovaných švestek
1 svitek skořice
170 g cukru
30 g solamylu
2 žloutky
400 g tvarohu
šťáva z půlky citrónu
6 plátků namočené želatiny
200 ml dotuha ušlehané smetany
325 g rozmixovaných mirabelek
325 g vypeckovaných mirabelek

Postup

Z přísad uhněteme těsto a dáme je na 30 minut do chladničky.
Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Těsto vyválíme a vyložíme jím formu. Pečeme 20 minut. Švestky nakrájíme (všechny) a vaříme se skořicí a 50g cukru ve 125ml vody asi 10 minut. Zahustíme rozmíchaným solamylem. Skořici vyjmeme a směsí potřeme vychladlý korpus.
Žloutky ušleháme do pěny se 120g cukru. Vmícháme tvaroh s citrónovou šťávou. Želatinu rozpustíme a spolu se šlehačkou vmícháme do tvarohového krému. Přimícháme mirabelkové pyré. Směsí potřeme základ dortu. Chladíme 3 hodiny.
Na závěr obložíme švestkami a mirabelkami.