

Mandlový dort s sherry

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g mouky

110 g cukru

100 g chladného másla

5 vajec

1 vanilkový cukr

200 g mletých mandlí

6 lžic sladkého sherry

kůra z citrónu a pomeranče

moučkový cukr

Postup

Z mouky, 50g cukru, másla, 1 vejce a 1 lžící vody rychle zaděláme těsto. Zabalíme je do fólie a necháme v chladničce asi 30 minut odležet.

Zbylá vejce oddělíme. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Žloutky s 60g cukru a vanilkovým cukrem vyšleháme do pěny. Přidáme mandle, sherry a kůru. Sníh pozvolna vmícháme do žloutkové pěny.

Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Vyválené těsto dáme do dortové formy a vytvoříme okraj. Naplníme je mandlovou hmotou a povrch uhladíme. Pečeme 30-40 minut. Posypeme moučkovým cukrem.