

Templářský dort tmavý

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

Těsto I.: 300 g strouhaných syrových jablek, 150 g hrubé krupice, 100 g mletého cukru, 7 žloutků, kůra i šťáva z chemicky neošetřeného citronu, lžíce kakaa, nastrouhaný hřebíček, skořice

Těsto II.: sníh ze 7 bílků a 100 g krystalového cukru, 180 g mletých vlašských ořechů a lžička strouhané housky

Postup

Postup přípravy: Obě těsta spojíme a přimícháme mleté ořechy. Dort pečeme pomalu, korpus již nerozkrajujeme, neplníme krémem, je velmi vláčný, chutný. Vhodný pro děti. Pouze po vychladnutí pomažeme rybízovou marmeládou a polejeme citronovou polevou. Ozdobíme podle vlastní fantazie a příležitosti. Jednotlivé porce - klínky dortu je možné osvěžit šlehačkou.