Višňový šlehačkový dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 vejce
120 g cukru
120 g polohrubé mouky
0,5 balíčku prášku do pečiva
3 lžíce oleje
1 sklenice višňového kompotu
griotka nebo rum
20 g Solamylu
1 balíček vanilkového cukru
0,5 l šlehačky
strouhaná čokoláda nebo čokoládová rýže

Postup

Ve šlehači ušleháme na nejvyšší obrátky vejce a cukr do pěny. Přidáme mouku s práškem do pečiva a olej a lehce promícháme. Upečeme v dortové formě vymazané tukem a vysypané strouhanou houskou nebo hrubou moukou při 200 °C. Vychladlý korpus 2 x rozkrojíme, naplníme višňovou hmotou a šlehačkou. Naplněný dort po celém povrchu potřeme šlehačkou, posypeme čokoládou, ozdobíme zbylými višněmi a dáme vychladit. Višňová hmota: Višně vypeckujeme, pokapeme gritokou nebo rumem a dáme asi na hodinu uležet. Do šťávy z kompotu přidáme vanilkový cukr a Solamyl. Uvaříme rosol, přidáme do něj vypeckované višně (asi 10 jich odebereme stranou na ozdobu)a promícháme. Prochladlou hmotou plníme dort.