

Borůvkový dort s Lučinou

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

0,5 bal Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker

50 g sýru Lučina

300 g borůvek – čerstvých nebo rozmražených

Lučinová vrstva::

Ovocná vrstva::

50 g cukru

2 bal Dort-želé čiré Dr.Oetker

Poleva::

100 ml oleje

200 g polohrubé mouky

Těsto::

1 KL mléka

150 g sýru Lučina

borůvkový džem na potření korpusu

1 KL moučkového cukru

350 ml jablečného džusu

1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker

100 ml mléka

3 vejce

Postup

Oddělíme žloutky a bílky. Žloutky vymícháme s cukrem do pěny. Postupně přimícháme olej, mléko a mouku smíchanou s kypřicím práškem do pečiva. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který vmícháme elektrickým šlehačem na nejnižším stupni do těsta.

2. Těsto vylijeme do dortové formy vyložené pečicím papírem a uhladíme stěrkou. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě asi 170 °C po dobu cca 20 min. Po upečení stáhneme z korpusu pečicí papír a necháme vychladnout. Studený korpus přepůlíme a spodní část potřeme borůvkovým džemem. Horní polovinu korpusu přitlačíme na džem.

3. Na náplň utřeme Lučinu s vanilínovým cukrem a tuto směs natřeme na horní korpus tak, aby asi 2 cm od okraje zůstaly volné. Kolem dortu znovu upevníme okraj formy.

4. Do jablečného džusu nasypeme Dort-želé a cukr a za stálého míchání přivedeme k varu. Když směs začne vřít, přidáme borůvky a znovu přivedeme k varu. Pak směs sundáme z plotny a necháme trochu (!) vychladnout. Ještě teplou směs vylijeme opatrně na lučinovou vrstvu.

5. Dort dáme do lednice, kde ho ponecháme nejlépe do druhého dne. Před podáváním připravíme polevu: Lučinu vymícháme s moučkovým cukrem a mlékem dohladka. Touto polevou uděláme na dortu kaňky.