

# Lehký ovocný dort s pudinkem

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Maruš

## Suroviny

4 vejce

160 g pískového cukru | 160 g polohrubé mouky | 1 vanilkový cukr | citrónová kůra | tuk | mouhanka na formu

1 sáček vanilkového pudinku zastudena

500 ml mléka

50 g cukru moučky

20 g dortové želatiny

70 g cukru krupice

1 citronu - šťáva z

500 g ovoce (kiwi, broskve, hroznové víno, meloun, rybíz, pomeranč, maliny)

50 ml smetany na šlehání



## Postup

1 . Z bílků ušleháme pevný sníh, do kterého zašleháme asi 30 g cukru. Potom za stálého míchání postupně přidáváme žloutky, zbývající cukr, vmícháme prosátou polohrubou mouku, vanilkový cukr a strouhanou citrónovou kůru.

2 . Těsto nalijeme do vymazané a vy-sypané formy, vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 180 °C asi 30 mi-nut. Upečený korpus vyndáme z for-my a necháme vychladnout.

3 . Do studeného mléka zašleháme pudinkový prášek. Přidáme mouč-kový cukr a šleháme asi tři minuty do zhoustnutí. Pudink natřeme na vy-chladlý korpus.

4 . Všechno ovoce omyjeme, očistíme, nakrájíme, rozložíme na pudinko-vou vrstvu. Lehce vše polijeme zchlad-lou želatinou, kterou připravíme tak, že obsah sáčku promícháme v půl litru studené vody a necháme asi 10 minut nabobtnat. Pak želatinu zahřejeme ve vodní lázni (nejvýše na 60 °C) do úpl-ného rozpuštění. Přidáme krupicový cukr a citrónovou šťávu. Po zatuhnutí ozdobíme šlehačkou.

## Poznámka

Rozpis na 12 kousků

Doba přípravy: 120 minut

1 porce obsahuje 990 kJ/236 kcal