

Borůvkový dort s Ricottou

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Maruš



Suroviny

500 ml smetany na šlehání 2 bal Smeta-fix Dr.Oetker 1 KL moučkového cukru

250 ml smetany na šlehání

Na poprášení::

Šlehačka::

trochu strouhaného muškátového oříšku

3 bal Vanilinového cukru Dr.Oetker

75 g moučkového cukru

na špičku nože strouhaného muškátového oříšku

750 ml vody na namočení` želatiny

Korpus bez pečení::

300 g borůvek (čerstvé nebo mražené)

150 g piškotů 100 g másla

Borůvková náplň::

2 bal Želatiny čiré Dr.Oetker

250 g Ricotta (italský čerstvý tvaroh)

Postup

1. Piškoty dáme do igelitového sáčku a válečkem je rozdrtíme. Máslo rozejdeme. Do másla zamícháme rozdrčené piškoty. Hmotu rovnoměrně rozprostřeme do dortové formy (prům. 24 cm) a lžící umačkáme.
2. Borůvková náplň: želatínu namočíme do vody podle návodu na obalu a necháme ji nabobtnat. Nabobtnalou želatínu za stálého míchání zahřejeme (nesmí se vařit!) až se rozpustí a necháme ji odstát. Borůvky rozšleháme ruční metlou s Ricottou, cukrem, vanilinovým cukrem a muškátovým oříškem. Ušleháme šlehačku. Do borůvkové hmoty vmícháme ruční metlou rozpuštěnou a trochu zchladlou želatínu a vymícháme do hladká. Počkáme až začne náplň želírovat (nesmí ale přetuhnout). Šlehačku vmícháme zlehka do náplně. Náplň dáme na korpus a uhladíme. Dort dáme na 3 hodiny do lednice.
3. Šlehačka: Smetanu ušleháme s cukrem a Smeta-fixem do tuha. Dort vyndáme z formy. 2 PL šlehačky odebereme a toto natřeme na okraj dortu. Ostatní šlehačku navrstvíme nahoru na dort a lžící vytvarujeme vlny. Na závěr poprášíme dort trochou strouhaného muškátového oříšku.

Poznámka

TIP: Dort můžeme místo muškátového oříšku posypat skořicí.