

Zasklívaný dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

piškot: • 2 vejce • 60 g cukru • dřeň z 1 vanilkového lusku • 60 g polohrubé mouky • 10 g škrobové moučky • 20 g tekutého másla

• 1 lžice jahodové marmelády • 40 ml jahod, likéru • 20 ml cukr. sirupu (50 g cukru svařeného 50 s

náplň a ozdobení:

850 • 9 plátků želatiny •

• 100 g moučkového cukru • 60 ml jahodového likéru • 500 ml smetany ke šlehání zasklení a ozdobení:

450 • 4 plátky želatiny •

80 • 150 ml bílého vína •

Postup

POSTUP:

1 Na piškot v horké vodní lázni ušleháme vejce, cukr, vanilko vou dřeň, až vznikne hustý krém a cukr se rozpustí. Vyjmeme z lázně a šleháme do vychladnutí. Troubu předehřejeme na 200 °C (horkovzdušnou na 180 °C).

2 Smícháme mouku a škrobovou moučku. Směs prošijeme na krém a promícháme. Během toho pramínkem přilijeme tekuté máslo. Rozvírací formu o průměru 24 cm vyložíme papírem na pečení a naplníme piškotovou hmotou. Pečeme 15 min. Vyjmeme z trouby, překlopíme a odstraníme papír. Piškot necháme vychladnout. 3 Plát ohradíme dortovým prsten cem. Utřeme jahodovou marmeládu, likér a sirup. Plát pokape-me. Dáme nabobtnat želatinu. 400 g jahod rozmixujeme a prolisu-jeme. Přimícháme moučkový cukr a likér. Vymačkáme želatinu, roz pustíme ji, přimícháme 2 lžice jaho dového pyré a vmícháme do zbý vajícího pyré. Až začne želírovat, vmícháme ušlehanou smetanu.

4 Na obložení rozpůlíme 450 g jahod a řeznou plochou dolů je poskládáme na piškot. Naneseme jahodový krém.

5 Na zasklení dáme nabobtnat želatinu. Nakrájíme 300 g jahod. Rozvaříme s bílým vínem a cukrem. Prolisujeme, vymačkáme želatinu a rozpustíme ji v horké jahodové šťávě. Vychladíme.

6 Horní okraj dortového prstence vyložíme páskem alobalu. 50 g jahod svisle nakrájíme na tenké plátky. Poskládáme je do kruhu doprostřed na krém. Opatr ně zalijeme jahodovým želé a dáme ztuhnout do chladničky. Odstraníme dortový prstenec a pásek alobalu. Opláchneme zbý vající jahody a nakrájíme je na plát ky. Nastojato je přitiskneme k dol nímu okraji dortu, příprava asi 75 minut