

Brněnská dorta

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: petra

Suroviny

těsto 1:

6 vajec

140 g cukru

1 vanilkový cukr

30 g kaka

80 g oříšků

70 g hrubé mouky

citronová kůra

těsto 2:

6 vajec

140 g cukru

140 g hrubé mouky

citronová kůra

čokoládový krém (viz.Dejmalův krém)

Postup

těsto 1: Žloutky s cukrem, van.cukrem, citronovou kůrou a kakaem ušleháme do pěny, přidáme ořechy mouku a sníh z bílků. Dáme do dortové formy a upečeme. Těsto 2: Žloutky s cukrem a kůrou ušleháme do pěny,přidáme mouku a sníh z bílků. Těsto rozdělíme na dva plechy a rychle upečeme jako roládu. První korpus rozkrojíme na polovinu.,druhý nakrájíme na 3 cm tlusté pásy, které si potřeme krémem. Korpus potřeme krémem a od středu na něj motáme pásy těsta dokud není korpus zaplněný až do kraje. Přiklopíme druhým potřeným korpusem a nazdobíme krémem nebo čokoládovou polevou.