

Královská koruna

Kategorie: Ostatní pro děti

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

Těsto:

5 vajec

130 g moučkového cukru

1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker

1 bal Skořicového cukru Dr.Oetker

160 g hladké mouky

50 g mandlových lupínků

Náplň:

900 g oloupaných jablek bez jadřinců

370 ml jablečného džusu

1 citronu - šťáva z

90 g cukru

2 bal Dort-želé čiré Dr.Oetker

3 PL Gustinu Dr.Oetker (kukuřičný škrob)

60 ml jablečného džusu (na rozmíchání škrobu)

Na ozdobení:

8 párátek

8 malin (čerstvých)

korpusové drobečky

1 bal Skořicového cukru Dr.Oetker

Postup

1. Vejce s cukrem, vanilínovým cukrem a skořicovým cukrem ušleháme do pěny a poté přimícháme mouku. Dno dortové formy (prům. 26 cm) vyložíme pečícím papírem a posypeme mandlovými plátky. Těsto nalijeme do formy a dáme péct do předehřáté trouby:

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Plynová trouba: stupeň 2-3

Doba pečení: asi 30-35 minut

2. Po upečení necháme korpus zcela vychladnout. Poté korpus podélně rozřízneme. Ze spodního dílu stáhneme pečící papír a upevníme ho opět do dortové formy. Horní díl rozřežeme na 8 trojúhelníků. Každý trojúhelník seřízneme tak, aby byl vysoký 8 cm. Odřezané zbylé korpusové kousky rozdrobíme a smícháme se skořicovým cukrem.

3. Na kostičky nakrájená jablka dáme do hrnce, přidáme džus, citronovou šťávu, cukr a dort-želé. Vše přivedeme k varu a na mírném ohni za občasného míchání povaříme asi 5-7 minut (dle tvrdosti jablek). Gustin smícháme se 60 ml džusu a přimícháme do hrnce k jablkům. Krátce povaříme do zhoustnutí a odebereme z plotny.
4. Trojúhelníky postavíme pravidelně po obvodu korpusu a doprostřed opatrně nalijeme rozvařená jablka. Uhladíme až ke krajům formy. Do středu dortu nasypeme drobečky smíchané se skořicovým cukrem. Maliny napícháme na párátka a druhým koncem nasadíme na špičky trojúhelníků.
5. Nejprve necháme vychladnout náplň při pokojové teplotě a poté dáme dort do lednice asi na 4 hodiny ztuhnout. Servírujeme dobře vychlazené.