

Broskvový dort s vaječným likérem

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com



Suroviny

Na piškotový korpus:

8 vajec

100 g cukru

0,5 KL mleté skořice

80 g moučkového cukru

100 g polohrubé mouky

80 g škrobové moučky

20 g kakaa v prášku;

Na náplň:

600 ml smetany ke šlehání (33 %)

60 g cukru

2 balíčky ztužovače šlehačky

20 g kakaa v prášku

1 plechovka kompotovaných broskví (asi 500 g)

60 ml vaječného likéru

2 PL sekaných pistácií

Postup

Vymažeme dno dvou dortových rozevíracích forem o průměru 26 cm. Troubu vyhřejeme na 180 °C (horkovzdušnou na 160 °C). Oddělíme žloutky od bílků. Ze žloutků, cukru, skořice a 6 lžic horké vody ušleháme hustý krém. Z bílků a moučkového cukru ušleháme pevný sníh. Mouku smícháme se škrobovou moučkou, prosejeme na krém, promícháme. Přidáme sníh a lehce ho vmícháme do hmoty. Piškotovou hmotu rozdělíme na dva díly a jeden obarvíme kakaem. Vždy jedním dílem naplníme připravené formy a povrch uhladíme. Zasuňme na spodní lištu a pečeme asi 35 minut. Vyjmeme a necháme přes noc odpočinout.

Piškotové korpusy vodorovně přepůlíme. Smetanu ušleháme se ztužovačem a 40 g cukru. Do čtvrtiny šlehačky zamícháme 20 g kakaa a 20 g cukru a nanese ji na tmavý piškotový plát. Přiložíme světlý plát. Dáme okapat broskve, nakrájíme je na kostičky a smícháme s další čtvrtinou šlehačky. Několik broskví ponecháme na ozdobení. Broskvovou šlehačkou potřeme světlý plát.

Přiložíme druhý tmavý plát. Zbývající šlehačku smícháme se 40 ml vaječného likéru a třetinu nanese na tmavý plát. Přiložíme poslední, světlý plát a potřeme ho větší částí likérové šlehačky.

Zbývající šlehačkou naplníme cukrářský sáček a vytvoříme na dortu růžice. Dort ozdobíme kousky broskví, okraj posypeme pistáciemi a doprostřed ozdobně nalijeme vaječný likér.