

Malinový dort s Vitalis

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

Korpus:

250 g Křupavých müsli Vitalis Dr.Oetker

100 g másla (rozpuštěného)

Náplň:

250 – 300 g čerstvých nebo mražených malin

2 bal Želatiny čiré Dr.Oetker

300 ml vody

500 g (2 kelímky) zakysané smetany

150 g cukru

500 ml (2 bal) studené smetany na šlehání

Postup

1. Vitalis rozmixujeme, dáme do mísy a přidáme rozpuštěné máslo. Ručně prohněteme až se utvoří „žmolenka“, kterou umačkáme na dno dortové formy (prům. 26 cm) na pečicí papír. Korpus necháme cca 45 minut v lednici.
2. Maliny opereme a přebereme nebo mražené maliny necháme v sítu rozmraznout. 50 g malin si ponecháme stranou na ozdobu. Želatinu necháme nabobtnat ve vodě. Nabobtnalou želatinu rozehrějeme (nesmí se vařit!) a pak necháme trochu vychladnout (nesmí začít tuhnout!). Zakysanou smetanu rozmícháme s cukrem. Do zakysané smetany vmícháme želatinu a dobře ji rozmícháme. Smetanu ušleháme. Polovinu šlehačky dáme před dalším zpracováním do lednice. Druhou polovinu šlehačky a rozmačkané maliny přimícháme k zakysané smetaně a dobře rozmícháme.
3. Korpus překlápíme opatrně na servírovací talíř, odstraníme pečicí papír a kolem korpusu upevníme okraj dortové formy. Náplň natřeme na korpus a necháme v lednici asi 1 hod ztuhnout. Pak nahoru navršíme druhou polovinu šlehačky a na povrchu uděláme lžičkou vlnky. Dort necháme v lednici ztuhnout ještě alespoň 1 hodinu.
4. Před servírováním dortu uvolníme mokřým nožem okraj formy a kraj formy odstraníme. Na šlehačku rozmístíme zbylé maliny. Krájíme špičatým nožem a u každého dílku dortu dobře prokrojíme korpus, aby se nedrolil.

TIP: Pokud zdobíme dort mraženými malinami, necháme je nejprve roztát na ubrousku, aby se vsákla voda.