Dort s broskvemi

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Maruš

Suroviny

Na těsto si připravíme:
150 g hladké mouky, 75 g másla nebo rostlinného tuku, 30 g cukru, balíček vanilkového cukru, průsvitnou fólii (alobal)
Na náplň si připravíme:
20 lístků bílé želatíny, 2 plechovky (po 850 g) půlených broskví, 1 kelímek (500 g) kondenzovaného mléka, 150 g cukru, šťávu ze 2 citrónů, 2 kelímky (po 200 g) smetany ke šlehání, 2 lžíce brusinek, 2 lžíce sekaných pistácií

Postup

Příprava: Do mísy dáme mouku, tuk, cukr, vanilkový cukr a po lévkovou lžíci studené vody. Zpra cujeme v hladké těsto, které za balíme do průsvitné fólie (alobalu). Potom je vyválíme a upravíme do formy. V předehřáté troubě (elek trický sporák 200 °C/plyn stupeň 3} pečeme 12-15 minut. Do vody namočíme 14 lístků želatiny. Mléko, cukr a citrónovou šťávu smícháme v míse. Želatinu vytáhneme, rozpustíme a vmícháme domléka. Chladíme tak dlouho, až hmota začne rosolovatět. Mezitím upevníme kolem upečeného kor-pusu kulatý okraj dortové formy. Povrch koláče poklademe okapanými půlkami broskví (8 půlek zatím odložíme). Ušleháme pev nou šlehačku. 0,333333333333333 šlehačky dáme stranou, zbytek vmícháme do mlé ka. Tuto směs navršíme na korpus, uhladíme a dáme vychladit Zbytek ovoce rozmixujeme. Přidáme k němu tolik šťávy z kompotu, aby celkový objem tvořil 0,5 litru. Pak opatrně vmícháme zbytek želatiny, kterou jsme předtím změkčili ve vodě. Směs nalijeme na povrch dortu. Nožem opatrně uvolníme okraj formy a sejmeme ji z dortu. Nahoru nastříkáme 8 hromádek šlehačky a do každé z nich vložíme vykrojenou hvězdičku z broskve. Ozdobíme brusinkami a posypeme pistáciemi.