

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 želatiny, 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 lžičky brusinek, 2 lžičky sekaných pistácií

Postup

Příprava: Do mísy dáme mouku, tuk, cukr, vanilkový cukr a po lžičkovou lžičku přidáme vodu. Zpracujeme v hladké těsto, které za balíme do průsvitné fólie (alobalu). Potom je vyválíme a upravené do formy. V předehřáté troubě (elektrický 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 vyjmeme kámen, rozpustíme a vmícháme domléka. Chladíme tak dlouho, až hmota začne rosolovatět. Mezitím upravené těsto pečeme do korpusu kulatý okraj dortové formy. Povrch koláče poklademe okapanými půlkami broskví (8 půlek zatím odložíme). Ušleháme pevnou šlehačku. 0,3333333333333333 šlehačky dáme stranou, zbytek vmícháme do mléka. Tuto směs navrstíme 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 dort z formy a sejmemme ji z dortu. Nahoru nastříkáme 8 hromádek šlehačky a do každé z nich vložíme vykrojenou hvězdičku z broskve. Ozdobíme brusinkami a posypeme pistáciemi.

