

Broskvový dort se sněhem

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Maruš

Suroviny

30 g škrobové moučky
1 malá lžička prášku do pečiva
lískových oříšků
3 vejce
400 g kompotovaných broskví
20 g dětských piškotů
20 g pražených
60 g hladké mouky
100 g cukru
150 g pikantního džemu
3 bílky
80 g moučk. cukru
lístky meduňky
Na sníh::
Na ozdobení::



Postup

1) Oddělíme žloutky od bílku a vyšleháme je s dvěma třetinami cukru do pěny. V druhé míse vyšleháme z bílků tuhý sníh, do něhož před došleháním přidáme zbylý cukr. 2) Obě hmoty zlehka spojíme, přidáme hladkou mouku smíchanou se škrobovou moučkou a práškem do pečiva. Vli jeme do tukem vymazané a hrubou moukou vysypané dortové formy. Pečeme v troubě na 170 °C asi tři až čtyřicet minut. 3) Z bílku vyšleháme pevný sníh, který zpevníme cukrem, došleháme a dáme do plátěného sáčku se zdobící koncovkou. 4) Po vychladnutí potřeme povrch korpusu zavařeninou. Strany obalíme v pražených strouhaných lískových oříšcích a dětských piškotech. Na vrch ní část korpusu položíme okapané broskve, ozdobíme ušlehaným sněhem a krátce zapečeme ve vyhřáté troubě. Nakonec ozdobíme lístky meduňky.

Poznámka

Jeden kousek má 720 kJ/170 kcal.