

Dort ve tvaru srdce

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

80 g pražených mle tých lískových oříšků

bílá čokoláda a barvivo

rum

200 g másla 80 g moučkového cukru

0,5 prášku do pečiva

100 g ananasu

60 g tuku, 1 vejce

250 g polohrubé mouky

100 g pískového cukru

0,25 asi

200 g smetany na šlehání

Krém::



Postup

1 Bílou čokoládu rozpustí me ve vodní lázni s tukem omega a obarvíme růžo vým barvivem. Rozpuště nou čokoládu vlijeme ve vrstvě asi 1-2 mm na alo-bal a necháme ztuhnout. Formičku srdíčka namočí me do horké vody a z čoko lády vykrajujeme srdíčka.

2 Příprava korpusu. Tuk, žloutky a cukr utřeme do pěny, přidáme mouku s práškem do pečiva, mlé ko a zamícháme. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který vmícháme do připravené směsi. Hotové těsto vlijeme do tukem vymazané a mou kou vysypané formy. Peče me v předehřáté troubě (160 °C) asi 40 minut, (f) Příprava krému. Máslo vyšleháme s moučkovým cukrem a doplníme mletými praženými lískovými oříšky. 4 Korpus dortu rozkrojí me, uvnitř pokapeme ru mem, potřeme krémem a díly složíme na sebe. Povrch srdce potřeme kré mem. Horní obvod ozdobí me šlehačkou, růžovými srdíčky a ananasem.

Poznámka

Celý má 20 450 kJ/4880 kca