

# Páv

Kategorie: Ostatní pro děti

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

## Suroviny

Těsto:

5 vajec

2 PL vlažné vody

130 g moučkového cukru

130 g polohrubé mouky

0,25 KL Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker

Náplň:

1 bal Dortové náplně s vanilkovou příchutí Dr.Oetker

250 ml studeného mléka

2-3 PL moučkového cukru

Na zdobení:

3-4 kiwi

2-3 PL kakaa

0,5 bal (asi 20 g) zdobení – stříbrného máčku

asi 10 ks zdobení – stříbrných kuliček (větší než máček)

papírovou šablonu krku a hlavy páva dle fantazie – zapojte děti na kreslení a vystřihování

## Postup

1. Žloutky s vodou ušleháme do pěny a za stálého šlehání přisypáváme cukr. Z bílků vyšleháme sníh. Žloutkovou pěnu ještě jednou krátce promícháme a pak za stálého šlehání pomalu přisypáváme mouku smíchanou s kypřicím práškem. Lehce vmícháme sníh (ručně) a vypracujeme hladké lité těsto. Těsto vylijeme do dortové formy (prům. 26 cm) vyložené pečicím papírem a povrch uhladíme. 2. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě cca 180°C po dobu asi 25-35 minut. Upečený korpus necháme chvíli zchladnout, pak nožem uvolníme okraj formy, korpus vyndáme a stáhneme pečicí papír. Necháme zcela vychladnout. Vychladlý korpus podélně jednou překrojíme. 3. Náplň připravíme podle návodu na obalu (příprava pouze s mlékem a cukrem). Polovinu náplně natřeme na spodní díl korpusu, přiložíme druhý díl korpusu, nepatrně přitiskneme. Horní díl i boky namažeme zbytkem náplně. 4. Z papíru si vystříháme šablonu krku a hlavičky páva – nezapomeneme na korunku a zobák – nejlépe je zapojit děti, aby si páva sami nakreslily a vystříhaly. Šablonu položíme na náplň a celý dort pak důkladně posypeme přes sítko kakaem. Na kakao rovnoměrně nasypeme stříbrný máček (šablonu páva stále nesundáváme). Dort přeneseme na servírovací talíř. 5. Kiwi oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka, která vyskládáme jako oka na ocas páva - začneme po okraji dortu, kam poskládáme řadu plátků kiwi vedle sebe. Pak vyskládáme druhou řadu plátků kiwi. Nakonec sundáme opatrně šablonu. Z větších stříbrných kuliček dozdobíme oko a korunku. Dort necháme 3-4 hod ztuhnout v lednici.