

Brněnská dorta

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23686

Suroviny

Ingredience:

těsto 1:

6 vajec

140 g cukru

1 vanilkový cukr

30 g kakaa

80 g oříšků

70 g hrubé mouky

citronová kůra

těsto 2:

6 vajec

140 g cukru

140 g hrubé mouky

citronová kůra

KRÉM:

6 vajec

24 dkg moučkového cukru

50 dkg 100% tuku

50 dkg másla

7-10 dkg kakaa

Postup

Příprava:

Těsto 1:

Žloutky s cukrem, van.cukrem, citronovou kůrou a kakaem ušleháme do pěny, přidáme ořechy, mouku a sníh z bílků. Dáme do dortové formy a upečeme.

Těsto 2:

Žloutky s cukrem a kůrou ušleháme do pěny, přidáme mouku a sníh z bílků. Těsto rozdělíme na dva plechy a rychle upečeme jako roládu.

První korpus rozkrojíme na polovinu.,druhý nakrájíme na 3 cm tlusté pásy, které si potřeme krémem.

Korpus potřeme krémem a od středu na něj motáme pásy těsta, dokud není korpus zaplněný až do kraje. Přiklopíme druhým potřeným korpusem a nazdobíme krémem nebo čokoládovou polevou.

KRÉM:

Máslo ušleháme dohladka.

Vejce s cukrem ušleháme do pěny. Po troškách zašleháme vlažný rozpuštěný 100% tuk.

Vaječnou hmotu po lžících vešleháme do másla.

Ochutíme kakaem.