

Pařížský dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23736

Suroviny

Ingredience:

Korpus:

9 vajec

27 dkg polohrubé mouky

27 dkg cukru krupice

kakao

1 prášek do pečiva

Krém:

5 6 šlehaček

3 vrchovaté lžíce kakaa

2 lžíce cukru krupice

Postup

Příprava:

Korpus:

Ušleháme bílky s cukrem, přidáme žloutky, mouku, kakao a prášek do pečiva. Vymažeme a vysypeme dortovou formu, nalejeme do ní těsto a pečeme v troubě.

Krém:

V hrnci svaříme / nesmí se vařit!! - jen do bodu varu!!/ šlehačky s kakaem a cukrem. Dáme / nejlépe přes noc / do lednice a druhý den vyšleháme krém. Nejlépe šlehačem. Dort 2x rozřízneme a naplníme pařížským krémem. Z tohoto množství je opravdu veliký dort, kdo chce může udělat menší - tzn. na 1 vejce 3 dkg mouky, 3 dkg cukru atd.