

Dort podle mojí maminky

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

Na 1 korpus (potřeba jsou dva korpusy): 4 velká vejce (nebo 5 menších), 150 g krystalového cukru, 200 g polohrubé mouky, 0,5 prášku do pečiva, 50 g mletých ořechů

125 g Na krém: 1 Zlatý klas, 450 ml mléka, 200 g krystalového cukru, 1 vanilkový cukr, 375 g másla (přip. 250 g másla a Palmarínu)

Na polevu: 50 g čokolády na vaření, 50 g Palmarínu (rostlinný tuk), džem (alespoň z 260 ml sklenice), rum, mleté ořechy

Postup

Postup přípravy: V kuchyňském robotu vymícháme šlehacími metlami vejce s cukrem do pěny, to trvá přibližně 10 minut. Potom přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a ořechy a rychle promícháme. Těsto vlejeme do dortové formy s průměrem 26 cm, na dno které jsme dali papír na pečení, pečeme 15 min. na 150 °C, potom teplotu snížíme na 100-130 °C a pečeme dalších 15 minut. Jestli je korpus upečený, zjistíme špejlí. Upečený (ještě horký) korpus ve formě obřezeme, aby se uvolnily okraje, vyklopíme, papír na pečení strhneme a necháme vychladnout.

Ve 150 ml mléka rozmícháme Zlatý klas. Potom ho vlejeme do zbytku mléka, přidáme 200 g krystalového cukru a vanilkový cukr. Uvaříme hustý pudink, který necháme vychladnout na pokojovou teplotu. Máslo, které jsme nechali zahřát na pokojovou teplotu, vymícháme do pěny. Pomalu vmícháme vychladlý pudink. Nakonec ochutíme trochou rumu.

Vychladlý korpus 1x překrojíme. Na pracovní desku položíme tak, aby řezné strany byly nahoře. Řezné strany pokapeme rumem. Na jednu řeznou stranu natřeme 0,25 krému, druhou řeznou stranu bohatě potřeme džemem. Potřené strany přiložíme k sobě. To stejné uděláme i s druhým korpusem. Vrch jednoho (už naplněného) korpusu pokapeme rumem a potřeme 0,25 krému. Spodní část druhého (už naplněného) korpusu pokapeme rumem a potřeme džemem. Oba korpusy postavíme natřenými stranami na sebe. Vrch dortu tence potřeme džemem. Boky dortu tence potřeme krémem a obsypeme ořechy. Vrch dortu potřeme čokoládovou polevou (Palmarín s čokoládou rozpustíme v hrnečku na slabém plameni). Dáme do chladničky ztuhnout. Dort ozdobíme podle fantazie (poloviny ořechů, dortové svíčky, barevná rýže, kokos nebo barvený kokos, marcipánové ozdoby, na hrubo nasekané ořechy atd.). Použit můžeme zbylou část krému, kterou obarvíme rozpuštěnou čokoládou, příp. krém vymícháme v hrnečku, ve kterém jsme rozpustili čokoládu.