

Ovocný dortík

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Volební program ODS Praha / květen 2006

Suroviny

5 vajec

5 lžic moučkového cukru

4 lžíce polohrubé mouky

2 lžíce mletých oříšků + něco na posypání

2 krabíčky šlehačky

ovoce

ztužovač šlehačky

Postup

Z pěti bílků ušleháme hustý sníh, do kterého zašleháme pět lžic moučkového cukru. Opatrně vmícháme pět žloutků, čtyři lžíce polohrubé mouky a dvě lžíce mletých oříšků. Z takto připraveného těsta upečeme na pečicím papíru nebo v dortových formách tři stejné placky o průměru asi 20 cm. Necháme vychladnout. Ušleháme šlehačku ze dvou krabíček smetany ke šlehání a jednoho ztužovače šlehačky, osladíme podle chuti. Šlehačkou potíráme vychladlé placky, prokládáme ovocem a skládáme na sebe. Povrch potřeme větší vrstvou šlehačky, ozdobíme směsí ovoce a posypeme zbytkem mletých oříšků.

