

Ořechový dort

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Smícháme 5 žloutků, cukr, ořechy, kůru z jednoho citronu nebo sušenou, lžičku kakaa a půlku vanilkového cukru. Vznikne tuhá hmota, do které vmícháme 5 ušlehaných bílků. Takto vzniklé těsto vlijeme do kulaté dortové formy a pečeme cca. 30 minut při teplotě 180 ° C. Na náplň si ušleháme šlehačku, přidáme dva vanilkové cukry a mascarpone. Studený korpus překrojíme, natřeme půlkou náplně, přikryjeme druhým plátem a celý dort potřeme zbytkem náplně.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 150 g
- **Cukr krystal** - 150 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Holandské kakao 100 g - krabička** - 5 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 1 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 400 g
- **Vejce** - 250 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 250 g

