

Letní malinový dort

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

6 vajec smícháme s polovinou moučkového cukru (125 g), přidáme citrónovou kůru a jemně promícháme. Poté pomalu vmícháváme mouku. Těsto nalijeme do dortové formy o průměru 28 cm vymazané máslem nebo vyložené pečícím papírem. Pečeme asi 30 minut při 190°C. Dort necháme vychladnout. Poté vyndáme z formy a rozřízneme na 3 stejnoměrné pláty. Maliny omyjeme a osušíme. Polovinu ovoce dáme do mixéru, rozmixujeme na pyré a propasírujeme přes síto, abychom se zbavili semínek. Želatinu připravíme podle návodu na obalu. Až se želatina prohřeje přidáme zbytek cukru, 2 lžíce citronové šťávy, 1 sáček vanilkového cukru a promícháme s ovocnou šťávou. Až začne ovocná želatina tuhnout, vyšleháme smetanu, jemně spolu promícháme a uložíme do ledničky. Skládání dortu – první plát pomažeme marmeládou, poté zakryjeme ostružinovým krémem, přiklopíme druhým plátem a opět potřeme marmeládou a krémem. Nakonec přiklopíme třetím plátem a jemně přitlačíme. Vrchní plát pomažeme zbytkem šlehačky a vyskládáme na něj čerstvé ovoce. Ovoce můžeme ozdobit glazurou, kterou si připravíme smícháním teplé marmelády s jedním balením vanilkového cukru. Před podáváním posypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- **Vejce** - 300 g
- **Citróny** - 20 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 180 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 750 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Cukr moučka** - 230 g
- **Želatina potravinářská 20 g** - 20 g
- **Maliny čerstvé** - 750 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 5 g
- **Malinová marmeláda 340 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

