

Višňový dort bez lepku

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejdříve si připravíme korpus. Bílky (6 ks) vyšleháme v tuhý sníh a 6 žloutků utřeme s trochou cukru (10 g). Ve větší míse smícháme mouku, zbytek cukru krystalu (90 g) a zlehka vmícháme tuhý sníh a vyšlehané žloutky. Těsto pak nalijeme do vymazané a vysypané dortové formy. Nakonec dáme vše péct do předem vyhřáté trouby asi tak na 30 minut na 170 °C. Zatím, co se korpus peče, si můžeme připravit krém.

Utřeme máslo s moučkovým cukrem, pak do něj dáme lžici rumu a mascarpone. Takto hotový krém dáme do lednice asi tak na jednu hodinu ztuhnout. Korpus po vychladnutí podélně rozpůlíme, pokapeme silnou kávou (uvaříme si klasickou rozpustnou kávu) a rumem a promažeme marmeládou a poklademe višně.

Další díl korpusu promažeme krémem. Nakonec celý povrch dortu potřeme krémem.

Ingredience

- **Vejce** - 300 g
- **Třešně** - 800 g
- **Karo 180 g** - 5 g
- **Pitná voda nesycená** - 50 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Cukr moučka** - 200 g
- **Jizerka bezlepková směs univerzální (zlatá) 1000 g** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 100 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **Ovocňák Rakytňikový džem s hruškou 200 g** - 40 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 250 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

