

Karamelový dort

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Postup korpus: Vyšleháme 4 bílky v tuhý sníh. V jiné misce vyšleháme 4 žloutky s 80 g cukru. Do větší misky dáme mouku a lžičku kypřicího prášku, přidáme sníh a vyšlehané žloutky. Přilijeme 2 lžíce mléka a zlehka zamícháme. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané dortové formy. Pečeme na 170°C na 30 minut. Déme vychladnout.

Postup karamel: Do hrnce dáme 150 g cukru a zahříváme na mírném ohni, až cukr zkaramelizuje. Stále mícháme, aby se nepřipálil. Přidáme 60 g tuku, až se rozežřeje, tak přidáme 100 ml smetany a stále mícháme do doby, než se cukr nerozpustí. Přelijeme přes sítko, aby nebyli v karamelu hrudky.

Postup zdobení: Korpus dortu pokapeme rumem a poklademe naplocho nakrájenými banány (4 větší). Polijeme karamellem. Vyšleháme maskarpone s trochou cukru (100 g) a natřeme na banány. Vyšleháme šlehačku s trochou cukru (50 g) a potřeme dort. Upražíme lupínky s cukrem (50 g). Dort polijeme karamellem a posypeme upraženými lupínky. Necháme v ledničce vychladit.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Mandle jádra 200 g** - 100 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 20 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 500 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 60 g
- **Cukr krystal** - 80 g
- **Banán** - 400 g
- **Jizerka bezlepková směs univerzální (zlatá) 1000 g** - 100 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 430 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

