

Pohankový skořicový dort se slaným karamellem

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Nejdřív upečeme korpus k dortu o průměru 20 cm. Bílky (4 ks) vyšleháme se solí (špetka) do bílé pěny, přidáme 1 skořicový cukr a vyšleháme tuhý sníh. Žloutky (4 ks) smícháme v misce s olejem (1 PL) a teplou vodou (3 PL). V druhé míse smícháme zbylé sypké suroviny (80 g cukru, pohankovou mouku, pudinkový prášek, 1 ČL kypřicího prášku). Do bílkového sněhu metličkou zašleháme žloutkovou směs a poté opatrně zapracujeme sypké suroviny. Těsto přendáme do dortové formy a pečeme na horkovzduch na 165 °C 25 minut.

Mezitím si připravíme slaný karamel: Do hrnce vložíme cukr (50 g) a 1 PL vody, na plotně necháme cukr zkaramelizovat, dáme stranou a rozpustíme v karamelu máslo (20 g). Hrnci dáme zpět na plotnu a na nízkém stupni pomalu zamícháváme do směsi smetanu, nakonec přidáme sůl (1/4 ČL) a necháme vychladnout.

Umícháme krém: v míse smícháme tvaroh s moučkovým cukrem (80 g). Zapracujeme cream cheese a vyšlehanou smetanu (125 ml).

Vychladlý korpus rozkrojíme podélně na dvě půlky. Naplníme ½ krému, na který rozložíme sekané vlašské ořechy a polijeme slaným karamellem. Zbytek krému použijeme na obmazání dortu a ozdobíme slaným karamellem, ovocem a sekanými ořechy.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 50 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 30 g
- **Cukr krystal** - 130 g
- **Skořicový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Cukr moučka** - 80 g
- **Mouka pohanková nativní 400 g** - 125 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 40 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 160 g
- **Olej slunečnicový** - 12 g
- **Choceňský jemný tvaroh 250 g** - 500 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

