

Ovocný dort z pyré Jablko, hruška, rakytník

Počet porcí: 7

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rozmixované oříšky (lískové, vlašské..) smícháme s moukou a cukrem (70 g). Přidáme na kostky nakrájené studené máslo. Prsty pořádně promícháme a vytvoříme cosi podobného drobence. K té pak přidáme 2 žloutky, kakao (2 lžíce), skořici, rum (lžíce) a rychle zpracujeme v těsto. Dortovou formu vyložíme pečícím papírem a dáme do ní těsto, které vytvarujeme tak, aby kopírovalo dno formy i vysoké okraje. Dáme péct do trouby vyhřáté na 175 °C na 10-12 minut a mezitím si připravíme náplň. V misce vyšleháme smetanu s mascarpone (vše přímo z lednice) a moučkovým cukrem než se začnou dělat špičky. Po upečení korpusu ho necháme zchladnout a natřeme náplní. V nepřilnavé vysoké pánvi pak už jen rozmícháme pudinky ve sníženém množství vody a přimícháme ovocné pyré s cukrem dle chuti. Vaříme jako by to byl normální pudink a poté ihned nalijeme na dort. Po vystydnutí uchováváme do druhého dne v lednici.

Ingredience

- **Směs ořechů** - 100 g
- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 400 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Cukr moučka** - 100 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Skořice mletá 40 g** - 6 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 140 g
- **Protein Puding Vanilka 35 g** - 70 g
- **ARAX Mouka pohanková celozrnná hladká 300 g** - 100 g
- **Pyré jablko zahradní směs 3 l** - 200 g
- **Hruškové pyré s rakytníkem 200 g** - 200 g
- **Malinové pyré 120 g** - 200 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 400 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

