

Dort s jablečným moštem a karamellem

Počet porcí: 7

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

V míse smícháme změkklé máslo (1/2 šálku), hnědý cukr (1 šálek) a bílý cukr (1 šálek). Poté přidáme 2 vejce a mícháme, dokud se důkladně nespojí. Přidáme mošť (1 a půl šálku) znovu promícháme. V samostatné misce smícháme 2 hrnky mouky, lžičku prášku do pečiva, lžičku jedlé sody, 1/2 lžičky mletého muškátového oříšku, 1/4 lžičky mletého nového koření, 1 a půl lžičky skořici a špetku prášku z hřebíčku. Tuto suchou směs vsypeme do mokré směsi a mícháme, dokud se nespojí. Nepřemíchát. Ořechy (3/4 šálku) přidáme do mouky a pomocí stěrky je vmícháme do těsta. Těsto nalijeme do 2 kulatých vymazaných a moukou vysypaných dortových forem o průměru cca 20 cm. Pečeme na 180 stupňů asi 40 minut. Necháme chvíli zchladnout ve formách a po pár minutách vyndáme. Jakmile úplně zchladnou, zabalíme je do potravinářské fólie a dáme na noc do mrazáku. (Tento krok není nutný, ale dort bude ještě o něco lepší.)

Mezitím si připravíme náplň: Ve velké míse smícháme smetanový sýr, 4 lžíce zakysané smetany, 1/2 šálku medu a špetku soli a intenzivně šleháme, dokud se smetanový sýr lehce neprovzdušní. Lépe to půjde elektrickým šlehačem nežli ručně.

Před kompletováním dortu si připravíme karamelovou omáčku. O množství se nebojíme. Hotová v lednici vydrží klidně i na příští dort. Na nepřilnavou pánev nasypeme 1 šálek cukr a 1/4 šálku vody a zahříváme na středním plameni 10-12 minut, dokud směs nebude bublat a nezhnědne a cukr se úplně nerozpustí. Do pánve přidáváme 1/2 šálku smetany a důkladně promícháme a necháme směs provařit asi 3 minuty. Odstraníme z ohně a přidáme 2 lžíce másla, vanilkový extrakt, 3/4 lžičky soli a promícháme do hladka.

Kompletování dortu: Umístíme jeden korpus na dortový stojan a potřeme ho polovinou náplně. Pokapeme trochou karamelové omáčky a navrch položíme druhý korpus. Vršek tohoto dortu potřeme druhou polovinou náplně a pokapeme další karamelovou omáčkou.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Nové koření celé 30 g** - 1 g
- **Muškatový ořech celý** - 1 g
- **Směs ořechů** - 200 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 125 g
- **Kysaná smetana 15% 180 g** - 50 g
- **Pitná voda nesycená** - 150 g
- **Cukr krystal** - 600 g
- **Hřebíček celý 30 g** - 1 g
- **Skořice mletá 40 g** - 10 g
- **Vanilka 1 lusk** - 0.5 g
- **Duko smetanový sýr natur 80 g** - 340 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 120 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 150 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 500 g

- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **Jedlá soda 15 g** - 6 g
- **Ovocňák Mošt 100% Jablko 3 l** - 1750 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

