Dort s pěnou z bílé čokolády

Ego 2/2017

Ingredience

- smetana — 600 g
- cukr — 90 g
- voda — 45 g
- žloutek — 100 g
- 7 g želatiny
- 225 g bílé čokolády
- miska čerstvých malin
- piškotový korpus o průměru 24 cm
- Nejprve si dáme do studené vody nabobtnat želatinu, pak našleháme žloutky.

Postup

Cukr rozpustíme ve vodě, kterou zahříváme na 120 st C. Když cukrový rozvar dosáhne požadované teploty, opatrně jej přilijeme ke žloutkům a směs vyšleháme do tuha. Také šlehačku dobře našleháme, nabotnalou želatinu rozpustíme zahřátím v mikrovlnné troubě a čokoládu zase ve vodní lázni. Vše přidáme k vyšlehaným žloutkům s cukrovým rozvarem a řádně prošleháme metličkou, aby vznikla jednolitá hmota. Do dortové formy na piškotový plát o průměru 24 cm nalijeme polovinu krému, ten poklademe malinami a překryjeme zbytkem krému. Uhladíme, dáme ztuhnout do lednice a dle fantazie dozdobíme.

Zdroj: cilka.eu