Dort se sněhovými koulemi

Ingredience

Korpus:

- vejce — 4
- cukr krupice — 100 g
- mouka hladká — 100 g
- prášek do pečiva — 0,5
- 50 g jemně mletých mandlí
- 1 balíček želatiny (20g)
- 2 balení kompotovaných mandarinek
- (po 314 ml

Náplň:

- smetana zakysaná — 600 g
- 4 vanilkové cukry
- cukr moučka — 150 g
- citronová šťáva — 2 lžíce
- 500 ml šlehačky

Dohotovení:

Postup

Kakao na posypání, máslo, hrubá mouka, olej, moučkový cukr.

Vejce vyšleháme s cukrem a vanilkovým cukrem do pěny. Vmícháme mouku s prdope a mandle. Těsto vlijeme do vymazané a vysypané dortové formy o prům. 26 cm a pečeme při 160 st.C asi 45 minut. Zakysanou smetanu smícháme s cukrem, vanilkovým cukrem a citrónovou šťávou. Ušleháme šlehačku a vmícháme ji do zakysané smetany. Želatinu rozpustíme dle návodu, vlijeme do smetanového základu a dobře promícháme. Vychladlý korpus vyjmeme z formy. Formu umyjeme, vymažeme olejem, vysypeme moučkovým cukrem a vrátíme do ní korpus. Potřeme ho třetinou krému, poklademe okapanými mandarinkami, zalijeme druhou částí krému a povrch uhladíme. Dort i zbylý krém dáme do lednice ztuhnout. Lžičkou na zmrzlinu tvoříme ze ztuhlého krému kuličky a klademe je na dort. Dort poprášíme kakaem a necháme ztuhnout.

Zdroj: cilka.eu