

Nebeský vánoční dort

asi 12 porcí



Jednoduchý



do 40 Min.



Na těsto:

3 ks bílek
50 g cukr
110 g máslo nebo margarínu
změkklého
150 g cukr
1 zarovnaná KL Aroma vanilkové
Dr. Oetker
3 ks žloutek
180 g hladká mouka
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr.
Oetker
špetka sůl
120 ml mléko polotučné

Na náplň:

1 balení Krémová náplň
čokoládová Dr. Oetker
200 ml mléko polotučné
studeného
2 PL moučkový cukr
125 g máslo změkklého

Na ozdobení:

2 balíčky Fondán Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská modrá
Dr. Oetker
1 balení Zdobení 4 druhy
zlaté/stříbrné Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme bílky s 50 g cukru elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Máslo nebo margarín se 150 g cukru a aroma vyšleháme dohladka. Přidáme žloutky, mouku smíchanou s kypřicím práškem a solí, mléko a na středním stupni vyšleháme dohladka. Nakonec zlehka ručně vmícháme tuhý sníh. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170°C
Horkovzdušná: 150°C
Plynová trouba: stupeň 3
Doba pečení: asi 30 Min.

- 2 Korpus necháme ve formě vychladnout.
- 3 Náplň připravíme s mlékem, cukrem a máslem podle návodu na obale. Korpus 2 x podélně rozřízneme, slepíme náplní a slabou vrstvou náplně potřeme vrchní část a strany dortu. Dort uložíme asi na 1 hodinu do chladničky tuhnout.
- 4 Na ozdobení na pracovní ploše poprášené moučkovým cukrem pomocí válečku vyválíme jeden fondán a dort potáhneme. Druhý fondán obarvíme modrou barvou. Na pracovní ploše poprášené moučkovým cukrem pomocí válečku vyválíme plát o tloušťce asi 3 mm. Formičkami vykrajujeme různé vánoční motivy a dort jimi ozdobíme. Dort libovolně dozdobíme zdobeními.

Tip

- Dort chutná lépe, pokud ho necháme v chladničce odležet do druhého dne.