

Dort s máslovým krémem a borůvkami

asi 8 porcí



Jednoduchý

do 35 Min.



Na těsto:

6 ks bílek
špetka sůl
6 ks žloutek
180 g cukr
1/2 KL Finesse citrónová kůra
strouhaná Dr. Oetker
165 g Zlatý klas Dr. Oetker

Na krém:

5 ks bílek
250 g cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr.
Oetker
250 g máslo změkklé
250 g citrónový krém Lemon Curd
100 g borůvky čerstvé

Na ozdobení:

100 g borůvky čerstvé
lístky meduňky

Ještě potřebujeme:

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni z bílků a soli tuhý sníh. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem a kůrou do pěny. Přidáme Zlatý klas a opatrně se sněhem zlehka vmícháme do vaječné směsi dohladka. Těsto rozdělíme do vymazaných a moukou vysypaných forem a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180°C

Horkovzdušná: 160°C

Plynová trouba: stupeň 3

Doba pečení: asi 30 Min.

- 2 Korpusy necháme vychladnout. Poté oba korpusy jednou podélně rozřízneme a potřeme citrónovým krémem.
- 3 Na přípravu krému v míse ve vodní lázni vyšleháme bílky s cukrem a vanilkovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni asi 3 minuty dotuha. Poté odstavíme z vodní lázně a ještě asi 5 minut šleháme. Poté zašleháváme po kouscích máslo na středním stupni dohladka. Krémem potřeme všechny korpusy a nerovnoměrně rozdělíme borůvky. Poté korpusy poskládáme na sebe a boky uhladíme slabou vrstvou přečnívajícího krému.
- 4 Povrch dortu ozdobíme borůvkami, citrónovým krémem a lístky meduňky. Dort uložíme do chladničky.