

Dort Misérable



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 8

4976 kalorií , **13 g** cukrů , **392 g** tuků , **77 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/dort-miserable>

Příprava

Z bílků vyšleháme sníh. Smícháme polohrubou mouku, škrob, mleté mandle a 230 g cukru. Do této směsi opatrně zapracujeme sníh. Toto těsto nalijeme do vymazané dortové formy a pečeme 20 minut na 190 °C. Mezitím si připravíme krém. Vejce utřeme se zbylým cukrem, přidáme vanilku a máslo. Korpus po upečení rozkrojíme na půl a potřeme krémem zevnitř i z venku.

Tip k receptu

Můžeme ozdobit kokosem nebo oříšky nasekanými nahrubo.



Ingredience

- 8 bílků
- 25 g polohrubé mouky
- 25 g kukuřičného škrobu
- 250 g mandlí
- 480 g cukru moučky
- 2 vejce
- 1 lžičce vanilkové esence
- 300 g másla

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Baskická, Vegetariánská, Celoročně, Moučník