

Dort Princezna



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 8

8058 kalorií , **6 g** cukrů , **178 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: Martina F

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

Příprava

Korpus: Bílek ušleháme s polovinou cukru do tuha. V jiné míse ušleháme žloutky s druhou polovinou cukru a vanilkovým cukrem, dokud není hmota hladká. Potom přidáme za stálého míchání olej, horkou vodu, mouku s práškem do pečiva a nakonec ušlehaný sníh. Pečeme na 180°C asi hodinu a necháme vychladnout.

Náplň: Šlehačku ušleháme spolu se ztužovači šlehačky do tuha, přisypeme cukr dle chuti.

Marcipán: Smícháme cukr se sušeným mlékem a přidáme sirup a mandlovou aroma. Namočíme si několikrát ruce do teplé vody a směs zpracováváme tak dlouho, dokud nám nevznikne marcipánová hmota. Marcipán vyválíme a přeneseme na dort, přebytečnou část odkrojíme. **Sestavení:** Vychladlý korpus rozkrojíme. Jednu část potřeme polovinou marmelády, přidáme 2 - 3 lžičky ušlehané smetany, na kterou poklademe okapané a rozkrájené jahody. Na to opět rovnoměrně rozetřeme šlehačku. Potřený plát přiklopíme druhou částí. Tuto část potřeme zbytkem marmelády a na dort navršíme zbývající šlehačku. Šlehačkovou náplň roztíráme do tvaru kupole a potřeme i boky dortu.

Uhladíme a dáme do lednice vychladit. Část marcipánu dáme stranou. Větší část obarvíme do zvolené barvy a rozválíme na potřebnou

Ingredience

- 4 vejce
- 240 g cukru moučka
- 1 vanilkový cukr
- 250 g hladké mouky
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 150 ml rostlinného oleje
- 100 ml vroucí vody
- 900 ml smetany ke šlehání (dle potřeby se může přidat)
- 4 ztužovače šlehačky
- 1 vanilkový cukr
- cukr moučka dle chuti
- 1 konzerva jahod
- 4 lžičky ovocné marmelády
- 200 g cukru moučka
- 200 g sušeného polotučného mléka
- 3 lžičky agávového sirupu (kukuřičného sirupu, medu...)
- mandlové aroma
- voda dle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Narozneniny, Švédská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra,

velikost. Pak marcipán přeneseme na vychlazený dort a uhladíme. Ze zbývajících marcipánu vykrajujeme kytičky/holoubky, které na dort přilepíme tak, že si vykrajovaný vzor trochu navlhčíme vodou.

▣ **Tip k receptu**

Při kontaktu marcipánu se šlehačkou dochází k tomu, že marcipán měkne, proto doporučuji sníst dort co nejdříve.

