

Karamelový dort s jahodami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 20

2721 kalorií , 19 g cukrů , 171 g tuků , 27 g bílkovin

Autor: veerac

Odkaz: <https://srecepty.cz/karamelovy-dort-s-jahodami>

Příprava

Karamel si připravíme den předem. Cukr (100 g) utavíme na karamel, vlijeme do něj horkou smetanu. Krátce povaříme a necháme vychladnout. Korpus: Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh. Za stálého šlehání přidáme žloutky. Nakonec vmícháme mouku. Těsto rozetřeme na dva plechy vyložené pečícím papírem. Pečeme při 180°C asi 12 min. Po vychladnutí sejmem papír a pláty rozpůlíme a zarovnáme. Náplň: Z mléka, cukru a pudinku uvaříme krém, který mícháme do vychladnutí. Přidáme máslo a ½ karamelu a vyšleháme. Tři korpusy potřeme ¾ krému a poklademe jahody. Korpusy sesadíme na sebe, nahoru položíme suchý plát a uložíme do chladničky. Poté natřeme vrch i strany částí zbylého krému. Poleva: Z cukru, 2 lžic horké vody, rumu a zbylého karamelu utřeme hladkou polevu, kterou rozetřeme na povrch dortu. Strany obalíme mandlemi. Zbytek krému nastříkáme pomocí cukrářského sáčku po obvodu dortu. Dozdobíme celými jahodami.

Tip k receptu

Můžeme použít i jiné měkké ovoce. Karamel si připravíme dopředu tak, aby stačil vychladnout.

Ingredience

- 6 bílků
- 6 žloutků
- 150 g cukru krupice
- 200 g hladké mouky
- 300 ml kravského mléka
- 40 g cukru krupice
- 1 sáček pudinkového prášku
- 200 g másla
- 200 g jahod (nakrájené)
- 100 g cukru krupice
- 100 ml sladké smetany
- 100 g cukru moučka
- 20 ml rumu
- 60 g mandlových pražených lupínků
- 100 g jahod
- 2 lžíce horké vody

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Moučník

