

# Mandlový dort trochu jinak



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 8

**2277** kalorií , **2 g** cukrů , **212 g** tuků , **19 g** bílkovin

**Autor:** Barbora Dvouletá

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/mandlovy-dort-trochu-jinak>

## Příprava

Troubu zahřejeme na 190°C, horkovzdušnou na 170°C. V míse vymícháme 100 g másla se 100 g cukru do pěny, přidáme vejce. Do mísy prosejeme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Těstem naplníme dortovou formu a pečeme v troubě 20 minut, dokud povrch lehce nezezlátne. Zbytek másla dáme do rendlíku a rozpustíme, přidáme zbytek cukru, mandlové lupínky, mléko a necháme 10 minut zlehka vařit, až hmota lehce zezlátne. Směsí potřeme předpečený korpus a v troubě pečeme dalších 15 minut. Podáváme se šlehačkou.



## Ingredience

- 250 g másla
- 225 g cukru
- 1 vejce
- 100 g hladké mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 150 g mandlových lupínků
- 40 ml mléka

## Kategorie

Svatý Valentýn, Svátek matek, Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Návštěva, Rodina, Moučník