

Mandlový moučník



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 8

4392 kalorií , **71 g** cukrů , **327 g** tuků , **111 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/mandlovy-moucnik>

Příprava

Čokoládovou polevu rozpustíme ve vodní lázni podle návodu a necháme ji vychladnout. Žlutky utřeme s vanilkovým cukrem. Do tohoto základu pak vmícháme vychladlou polevu. Ještě přidáme nastrouhané mandle a 2 lžičky likéru. Bílky vyšleháme do tuhého sněhu, který potom opatrně vmícháme do těsta. Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy a pečeme v předehřáté troubě při 180 C asi 30 minut. Smetanu smícháme s Nutellou a zašleháme ji pomocí šlehače do krému. Podle návodu připravíme želatinový ztužovač a také ho vmícháme do krému. Upečený korpus podélně rozřízneme a naplníme dvěma třetinami krému. Zbylý krém rozetřeme po povrchu dortu. Moučník posypeme mandlovými lupínky a necháme ztuhnout.

Ingredience

- Na korpus: 1 balení čokoládové polevy
- 6 ks vajec
- 160 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 200 g mandlí
- 2 lžičky Amareta - mandlového likéru
- olej a hrubá mouka na vymazání a vysypání formy
- Na krém: 2 balení smetany ke šlehání (šlehačka)
- 100 g Nutely
- 1 balení želatinového ztužovače za studena
- Na posypání: 50 g mandlových plátků

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Labužník, Moučník