

Ořechový dort



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 10

3365 kalorií , **0 g** cukrů , **131 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

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

Příprava

Vejce utřeme s moučkovým cukrem, přidáme olej, mleté ořechy, mléko, mouku a prášek do pečiva. Umícháme těsto, nalijeme do vymazané formy a pečeme 30 minut. Zatím připravíme krém. Z mléka uvaříme hustý pudink a necháme vychladnout, vyšleháme máslo s cukrem a pomalu do pudinku vmícháme. Upečený a vychladlý dort rozkrojíme a natřeme krémem. Krém můžeme natřít i po celém obvodu dortu. Dort můžeme dozdobit polevou, ořechy, kokosem,...

Ingredience

- 1 hrneček cukru moučka na těsto a 1 hrnek na krém
- 0,5 hrnečku slunečnicového oleje
- 3/4 hrnku mletých ořechů
- 3 vejce
- 1,5 hrnečku polohrubé mouky
- 0,5 hrnečku mléka na těsto a 1,5 hrnku na krém
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- 1 balení vanilkového cukru
- 1 sáček vanilkového pudinku
- 1 balení másla

Kategorie

Svátek matek, Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Návštěva, Rodina, Moučník

