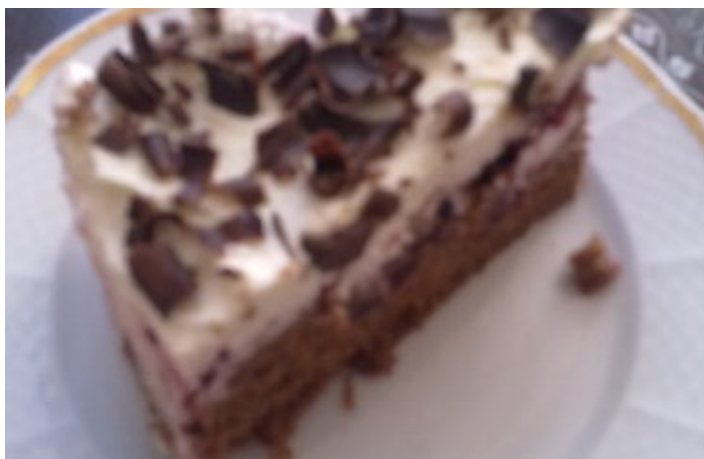


Dort perníkový s višněmi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 12

2958 kalorií , **0 g** cukrů , **175 g** tuků , **162 g** bílkovin

Autor: veerac

Odkaz: <https://srecepty.cz/dort-pernikovy-s-visnemi>

Příprava

Změklé máslo utřeme s moučkovým cukrem do pěny. Postupně přidáváme vejce, mléko a kávu. Nakonec vmícháme mouku promíchanou s práškem do pečiva a perníkovým kořením. Dortovou formu (průměr 22cm) vymažeme tukem a vysypeme moukou. Povrch těsta uhladíme. Pečeme ve vyhřáté troubě na 160°C asi 30 min. Necháme vychladnout. Náplň: Upečený korpus potřeme marmeládou a poklademe višněmi. Vyšleháme smetanu se ztužovačem šlehačky a krupicovým cukrem dotuha. Celý dort potřeme silnější vrstvou šlehačky a hustě posypeme čokoládovými hoblinkami, nastrohanými pomocí škrabky.

Tip k receptu

Kdo nemá rád kávu, může použít kakao. Višně můžeme dát čerstvé. Také můžeme přizdobit sušeným ovocem.

Ingredience

- 125 g másla
- 150 g moučkového cukru
- 2 slepičí vejce
- 3 lžíce kravského mléka
- 4 lžíce kávy
- 150 g polohrubé mouky
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- 1 lžička perníkové koření
- 100 g višňové marmelády
- 200 g višňového kompotu (okapaný)
- 350 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1 sáček ztužovače šlehačky
- 1 lžíce cukru krupice
- 150 g hořké čokolády

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Rychlovka, Návštěva, Moučník

