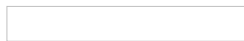


Dort Starý pařez



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 3h 20min , Porce: 1

8181 kalorií , **4 g** cukrů , **523 g** tuků , **156 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/dort-stary-parez>

Příprava

Nejprve ušleháme vejce na piškotové těsto. Na 1 vejce dáme 1 lžící cukru. Pak do ušlehané směsi vmícháme 1 lžící mouky na jedno vejce. Nejprve upečeme 2 rolády(vždy z 5-ti vajec). Tyto rolády použijeme na postranní větve. Na střed pařezu upečeme ze zbylých 5-ti vajec piškot ve 3 malých kastrůlcích. Než piškot vychladne, utřeme krém z másla, cukru moučky, kakaa, vychladlého pudinku(připraveného z mléka, vanilkových cukrů a pudinků) a ochutíme ho trochou rumu. Rolády promažeme krémem, piškot z kastrůlků též, rolády přepůlíme, seřízneme šikmo a krémem přilepíme ke středu. Z vykrojeného těsta uděláme kolem pařezu podložku. Potom vše natřeme krémem a trubičkou uděláme proužky. Vršek potřeme trochou bílého krému, který jsme si dali stranou. Úzkou trubičkou si uděláme léta(hnědým krémem). Z půlek ořechů budou suky. Z mandlové hmoty vytvoříme houby. Přizdobíme zelení.

Ingredience

- Piškoty: 15 vajec
- 450 g cukru krupice
- 450 g polohrubé mouky
- Krém: 500 g másla
- 300 g cukru moučka
- 100 g kakaa
- 5 lžic rumu
- 500 ml mléka
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 2 sáčky vanilkového pudinkového prášku
- Na ozdobu: 10 oříšků
- marcipán - mandlová hmota

Kategorie

Narozeniny, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník