

Dortík srdíčko



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

2299 kalorií , **2 g** cukrů , **149 g** tuků , **72 g** bílkovin

Autor: ajap777

Odkaz: <https://srecepty.cz/dortik-srdicko>

Příprava

Žloutky ušleháme s cukrem (250g) do "pěny", přidáme mouku(180g), kakao(70g), kůru(pomerančovou), skořici a promícháme. Nakonec přidáme ušlehané bílky. Těsto vlijeme do vymaštěné a vysypané formy a upečeme. Z pudinku, mléka a 4 lžic cukru uvaříme hustý pudink, který necháme vychladnout, nejlepší je si ho uvařit den předem. Z vychladlého pudingu odstraníme vrchní škraloup a takto upravený ho vyšleháme s máslem, rumem či rumovou trestí, cukrem(moučkový dle chuti) a kakaem (dle chuti). Vychladlý korpus rozřízneme na 3 díly, které pokapeme rumem, potřeme marmeládou a krémem a navrstvíme na sebe. Celý slepený dortík potřeme po okrajích slabou vrstvou krému a obalíme např. v kokosu, kakau, oříškách, nastrohané čokoládě, barevném zdobení - zkrátka na co máme chuť či co máme doma. A dortík na závěr ozdobíme i navrchu.



Ingredience

- 1 balení másla
- 500 ml mléka
- 2 sáčky vanilkového pudinkového prášku
- 4 lžíce cukru krupice
- 1-2 lžičky rumové esence (rumové aroma)
- 250 g cukr krupice
- 7 vajec
- 100 ml slunečnicového oleje
- 70 g kakaa
- 180 g polohrubé mouky

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník