

Havana dort



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **12**

1913 kalorií , **1 g** cukrů , **24 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Žloutky ušleháme s moučkovým cukrem a vodou do husté pěny, poté přimícháme postupně mouku s práškem do pečiva a postupně přimícháme tuhý sníh, který jsme si ušlehali z bílků a vytvoříme těsto. Toto těsto si nalijeme do tukem vymazané a moukou vysypané dortové formy a dáme péct do trouby. Pečeme při 180 °C, cca 15 minut. Poté korpus vyjmeme, necháme vychladnout a poté korpus podélně rozkrojíme a rozetřeme na něj náplň, kterou jsme si připravili následovně: Cukr krupici dáme na pánev, abychom z něj měli karamel. Poté odstavíme z ohně a přiléváme horkou vodu a rozvaříme. Z bílků ušleháme tuhý sníh, přidáme ho ke karamelu, přidáme moučkový cukr a ve vodní lázni šleháme do zhoustnutí. Když máme korpus potřený náplní, přiklopíme druhým dílem korpusu a povrch dortu ozdobíme ušlehanou šlehačkou s moučkovým cukrem.

Ingredience

- 4 ks vajec
- 4 lžíce moučkového cukru
- 4 lžíce hrubé mouky
- 1 lžíce vody
- 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- 1 kelímek smetany
- 125 g cukru krupice
- 4 lžíce vody
- 8 ks bílků
- 300 g moučkového cukru

Kategorie

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