

Ledový ovocný dort



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 3h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 3h 30min , Porce: 8

3091 kalorií , **10 g** cukrů , **159 g** tuků , **98 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/ledovy-ovocny-dort>

Příprava

Mandle zalijeme vodou, přivedeme k varu a vaříme, dokud se slupka nezačne odlupovat. Mandle scedíme, necháme vychladnout a oloupeme. Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. K bílkům přidáme další 4 bílky, 120 g cukru moučky, špetku soli a vyšleháme do tuhého sněhu. Postupně přidáme mouku, žloutky, pomleté mandle a rozpuštěné máslo. Vše důkladně promícháme. Do 1/3 těsta přimícháme 2 lžíce marmelády a vlijeme do dortové formy o průměru 24 cm, kterou jsme vyložili pečícím papírem. Pečeme 10 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Upečený korpus vyndáme a necháme vychladnout. Zbylé těsto vlijeme do dortové formy o průměru 24 cm, kterou jsme vyložili pečícím papírem. Pečeme 20-30 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Upečený korpus vyndáme a necháme vychladnout. Mezitím si z jahodového kompotu, 3 lžic cukru moučky, 150 ml smetany ke šlehání a červené želatiny připravíme jahodovou pěnu (viz související recepty). Z pomerančů, 60 g cukru krystalu, 3 lžic cukru moučky, 2 vaječných bílků a čiré želatiny připravíme Italskou pomerančovou pěnu (viz související recepty). Dortovou formu vyložíme pečícím papírem. Vložíme jahodový

Ingredience

- 180 g cukru krystalu
- 6 lžic cukru moučky
- 2 pomeranče
- 6 vaječných bílků
- 1 sáček čiré želatiny
- 200 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 1 konzerva jahod
- 1 sáček červené želatiny
- 30 g másla
- 140 g mandlí
- 5 lžic jahodové marmelády
- 40 g polohrubé mouky
- 4 vejce
- špetka soli
- 1/2 sáčku ztužovače šlehačky

Kategorie

Narozeniny, Francouzská, Vegetariánská, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Rodina, Moučník

korpus, který rovnoměrně potřeme 3 lžícemi jahodové marmelády a přidáme jahodovou pěnu, kterou také rovnoměrně rozetřeme. Přikryjeme druhým korpusem, na který rovnoměrně rozetřeme italskou pomerančovou pěnu a dáme na 1 hodinu do mrazničky. Poté 50 ml smetany ke šlehání ušleháme společně se ztužovadlem. Okraje vychladlého dortu potřeme ušlehanou šlehačkou a zbylou šlehačku použijeme na dozdobení. Takto připravený dort dáme na 1 hodinu do lednice a poté podáváme.

