

Pohankový dort



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 10

3065 kalorií , **1 g** cukrů , **39 g** tuků , **121 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Vajcia, mletý a vanilkový cukor, štipku soli a 5 PL studenej vody ušľaháme na hustú penu. Zľahka zapracujeme múku s kypriacim práškom. Rozotrieme do vymastenej, pomúčenej formy a pri 175°C pečieme asi 30 minút. Vychladnutý korpus vyklopíme, prekrojíme na 3 diely. Naplníme krémom, ktorým natrieme aj celú tortu. Ozdobíme odkvapkanými vykôstkovanými višňami a polejeme rozpustenou polevou. Odložíme do chladna. KRÉM: Želatinu zalejeme studenou vodou. Napučanú vytlačíme a rozpustíme nad parou. Tvaroh, cukor, rum, víno a pomarančovú šťavu nahladko vymiešame a zmiešame s vlažnou želatinou a spracujeme. Odložíme na 30 minút do chladna. Keď začne tuhnuť, zľahka primiešame hustú šľahačku. POLEVA: Červenú polevu rozpustíme v 4 PL višňovej šťavy, pridáme 1PL cukru, zvyšok šťavy zvaríme a zmiešame s polevou.

Tip k receptu

Keď je torta určená pre deti rum a víno nahradíme príchuťami.

Ingredience

- Korpus: 200 g pohankové mouky
- 160 g cukru moučka
- 5 vajec
- 40 g vanilkového cukru
- 2 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- špetka soli
- Krém a poleva: 500 g odtučněného tvarohu
- 125 g cukru moučka
- 50 ml rumu
- 50 ml dezertního vína
- 1 lžíce pomerančové šťavy
- 400 ml smetany ke šlehání
- 400 g višňového kompotu
- 5 plátků želatiny
- 1 sáček červené dortové polevy

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Něco extra, Rodina, Moučník

