

DORT MAGNUM

MAGNUM, TEDY VRCHOLNÝ. VRCHOLNÝ, TEDY SKVOSTNÝ. SYNONYMA PRO NADÝCHANÉ VANILKOVO-KARAMELOVÉ POTĚŠENÍ S LAHODNOU ČOKOLÁDOVOU POLEVOU.

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

5	<u>Korpus</u> vajec
170 g	hladké mouky
120 g	cukru krupice
1	vanilínový cukr
2	lžíce vlažné vody
100 g	<u>Karamel</u> cukru krupice
1 dcl	smetany na šlehání 30%
5 dcl	<u>Náplň a poleva</u> smetany na šlehání 30%
2	sáčky ztužovače šlehačky
50 g	cukru krupice
1	lžičku vanilkové esence
200 g	hořké čokoládové polevy
50 g	pražených mandlí



POJĎME NA TO:

Vejce, krupicový a vanilínový cukr vyšlehejte spolu se dvěma lžicemi vody do hladké pěny, do níž opatrně vmíchejte přesátou hladkou mouku. (P.S. - přesátím se mouka provzdušní a upečený piškot bude nadýchanější) Piškotové těsto nalijte do vymazané dortové formy. Korpus pečte cca 20' v troubě vyhřáté na 170°C. Upečený korpus po vyjmutí z trouby poprašte hrubou moukou a nechte zchladnout.

Cukr na karamel rozpustíte v pánvi a za stálého míchání zkaramelizujete do světle hnědé barvy. Do rozpáleného karamelu přilijte horkou smetanu a na mírném ohni provařte do hladké, krémové konzistence.

Nyní nastal čas na náplň, kterou si připravíte vyšleháním co nejchladnější šlehačky s cukrem, ztužovačem a vanilkovou esencí. Náplň je třeba vyšlehat opravdu důkladně, aby v dortu dobře držela. Dortový korpus rovnoměrně rozřízněte na tři části a na řezných stranách je prokapejte karamellem. Spodní dva dortové díly následně promažte dvěma díly krému. Přiklopte horní díl a zbylým krémem dohladka dort potřete i shora a po stranách.

Vychlazený dort potáhněte polevou z hořké čokolády, rozpuštěné ve vodní lázni. Polevu bohatě posypte sekanými praženými mandlemi. Vložte do ledničky, aby poleva co nejrychleji ztuhla a nestékala.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

Dort krájejte v horké vodě namočeným dortovým nožem nebo cukrářskou vychytávkou v podobě strunového kráječe. Například Delícia z Tescomy neurazí ani jako dárek, či milá pozornost.