



DORT S KINDER BUENO



DOBA PŘÍPRAVY:

3 hodiny



PŘÍSAKY:

- 6 vajec
- 100 g cukru
- 80 g mouky
- 20 g kakaového prášku do pečiva
- 20 g škrobu
- 20 g mletých lískových oříšků
- 1 lžička prášku do pečiva
- 50 g sekaných lískových oříšků
- 90 g jemně hořké čokoládové polevy
- 350 ml smetany
- 10 tyčinek Kinder Bueno
- 350 g tvarohu
- 2 ztužovače šlehačky
- 30 g bílé čokolády (polevy)



POSTUP:

1. Oddělíme bílky od žloutků. Bílky se 70 g cukru ušleháme do tuhého sněhu. Žloutky se zbývajícím cukrem utřeme do pěny.
2. Smícháme mouku s kakaovým práškem, škrobem, lískovými oříšky, práškem do pečiva a postupně přidáváme střídavě sněh a žloutkovou pěnu.
3. Troubu rozejdeme na 180 °C (horkovzdušnou troubu na 160 °C). Formu (Ø 26 cm) vyložíme pečicím papírem, nalijeme těsto a pečeme zhruba třicet minut. Dortový korpus necháme vychladnout na mřížce.
4. Lískové oříšky nasucho opražíme na pánvi a dáme stranou. Jemně hořkou polevu nasekáme na jemné kousky. Sto mililitrů smetany uvedeme do varu a rozpustíme v ní 60 g polevy. Krém přikryjeme fólií a necháme zhruba půl hodiny chladnout.
5. Sedm tyčinek Kinder Bueno nakrájíme na jemné kousky a vmícháme do tvarohu. Smetanu s čokoládou smícháme se zbývajícím smetanou a se ztužovačem a našleháme dotuha. Vmícháme do tvarohového krému.
6. Dortový korpus dvakrát vodorovně rozřízneme. Spodní díl položíme na dortový podnos a potřeme třetinou krému. Nyní přijde na řadu druhý díl korpusu, který opět potřeme třetinou krému. Nasadíme poslední díl korpusu, celý dort potřeme zbývajícím krémem a ozdobíme upraženými lískovými oříšky.
7. Zbývajícím jemně hořkou čokoládovou polevu a bílou čokoládu rozejdeme ve vodní lázni a dort ozdobíme čokoládovými proužky. Dort necháme zhruba hodinu chladit. Před podáváním zdobíme zbývajícím tyčinkami Kinder Bueno.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY:

Počet porcí: 20

Hmotnost jedné porce: 83 g

Energetická hodnota jedné porce: 249 kcal