

Čtyři dorty, které jste ještě neochutnali

Praktické rady při pečení dortu

- dorty nikdy nešidíme, používáme kvalitní suroviny i přísady
- do pečení se použijeme s chutí a trpělivostí, na přípravu si vyhradíme dostatek času
- korpus doporučujeme upéct den předem
- u piškotových těst šleháme žloutky s cukrem do pěny, potom přidáváme ostatní ingredience, na závěr tuhý sníh, který do těsta zlehka vmícháme, už nešleháme
- sníh šleháme mixérem při vysokých otáčkách; hotový je, když dělá špičku a drží se v míse, otočíme-li ji dnem vzhůru
- formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou nebo strouhankou jenom na dně; dortové dno ale není nutné použít, místo toho můžeme formu postavit na rovný plech vyložený pečicím papírem a pak už vůbec nemusíme ani vymazávat ani vysypávat
- boky dortové formy doporučujeme nevymazávat a nevysypávat, dort se tak při pečení zvedne a zůstane rovný; upečený dort se z dortové formy sám vyloupne nebo ho vykrojíme nožem (když okraje formy vymažeme a vysypeme, těsto se nemá čeho přichytit, z okrajů sjíždí a po upečení může být dort šikmý)
- těsto plníme do tří čtvrtin formy
- dorty pečeme pozvolna ve středně vyhřáté troubě při 160–170 °C, podle typu trouby a druhu přísad 40–60 minut
- stav upečení kontrolujeme vpíchnutím špejle do těsta, když je suchá, máme pečenou, dort z trouby vyndáme a necháme ho ve formě vychladnout
- korpus rozkrajujeme vodorovně dortovým nožem jednou až dvakrát
- naplněný dort ponecháme alespoň hodinu v lednici, potom ho dozdobíme svrchu polevou, krémem, marcipánem, ovocem atp.
- domácí šlehačkou zdobíme dort až těsně před podáváním (ušleháme ji z 30–40% smetany; nepoužíváme šlehačku ve spreji)
- při krájení namáčíme nůž v horké vodě

Banánový dort

DO DORTOVÉ FORMY O PRŮMĚRU 26 CM
PŘÍPRAVA 30 MINUT
PEČENÍ 1 HODINA
ZDOBNÍ 45 MINUT

KORPUS

- 7 žloutků
- 1 hrnek pískového cukru
- špetka soli
- 1 hrnek rozmačkaných banánů
- 3/4 hrnku maizeny
- 1 hrnek vlašských ořechů
- 7 bílků

NÁPLŇ

- 2 banány
- 1 ricotta nebo pomazánkové máslo
- 1 balíček vanilkového cukru

OZDOBA

- 33% šlehačka
- 50 g mandlových plátek

Žloutky utřeme s cukrem a špetkou soli do pěny, přidáme rozmačkané banány, maizenu a nahrubo nasekané ořechy. Nakonec zlehka vmícháme ušlehaný tuhý sníh z bílků.

Těsto vlijeme do připravené dortové formy (viz Praktické rady) a v předehřáté troubě pečeme při 160 °C asi 50–60 minut. Po upečení necháme dortový korpus ve formě a až vychladne, přikryjeme ho utěrkou a ponecháme přes noc v lednici.

Druhý den připravíme náplň do dortu. Jeden banán rozmačkáme s ricottou nebo pomazánkovým máslem a osladíme vanilkovým cukrem. Druhý banán nakrájíme na kolečka.

Korpus jedenkrát vodorovně rozkrojíme, v řezu ho potřeme banánovou náplní, poklademe kousky banánu a přiklopíme druhou polovinou korpusu.

Vršek dortu ozdobíme vyšlehanou šlehačkou a posypeme nasucho opraženými plátky mandlí.

