

🕒 Základy pečení a zdobení dortů

- **Swiss butter cream**
 - **Krém s lesními plody**
 - **Lehký piškotový korpus**
-



Swiss butter cream



Ingrediencie

- 5 vajec M
- 275 gr cukru krupice
- 400 gr másla



Příprava

Bílky s cukrem krupicí necháme ohřát na vodní lázni dokud se cukr úplně nerozpustí - směs přelijeme do mixéru a mixujeme - po vyšlehání sněhu přidáváme postupně máslo a zašleháváme.



Počet porcí

1 dort průměr cca 24 cm



Doba přípravy

20min



Krém s lesními plody



Ingrediencie

- 500 ml smetany na šlehání min. 33%
- 1 mascarpone
- 2 lžíce mražených lesních plodů
- Cukr moučka
- Maliny, borůvky, jahody na ozdobení
- Lyofilizované maliny (sušené mrazem)



Příprava

Ušleháme šlehačku do polohusta a přidáme mascarpone a mixujeme do tuha. Přidáme dvě lžíce lehce rozmražených lesních plodů a cukr dle chuti a zamícháme.



Počet porcí

1 dort průměr cca 24 cm



Doba přípravy

20 min



Lehký piškotový korpus



Ingrediencie

- 5 vajec M
- 10 lžic cukru krupice
- 12 lžic polohrubé mouky
- 1 kypřící prášek
- 10 lžic teplé vody



Příprava

Ušleháme žloutky s cukrem a teplou vodou. Následně lehce vmícháme mouku a kypřící prášek. Ušleháme bílky a vmícháme zlehka do žloutkové hmoty. Pečeme na 180 stupňů přibližně 38 minut.



Počet porcí

1 dort cca 24 cm průměr



Doba přípravy

50 min

