



Vídeňský dort



Se naší sypkou směsí zvládnete upéct skvělý Vídeňský dort snadno a rychle. Vitana Vídeňský dort obsahuje kakao s pečetím Rainforest Alliance, která představuje udržitelnější zemědělské postupy, které podporují lepší budoucnost lidí a přírody.

Složení suché směsi: pšeničná mouka, cukr, kakaový prášek odtučněný* 4,8%, kypřicí látky (difosforečnan disodný, hydrogenuhličitan sodný), sušené mléko odtučněné, sušená syrovátka, aromatická látka

ethylvanilin.

* certifikováno Rainforest Alliance.

PŘIDÁTE:

250 ml vody

1 vejce

9 polévkových lžic rostlinného oleje (65 ml)

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku vsypeme do mísy, přidáme 250 ml vody, 1 vejce a 9 polévkových lžic rostlinného oleje. Vše dobře promícháme.
2. Těsto vlijeme do vymazané a moukou vysypané dortové formy o průměru 23 cm. Pečeme v mírně předehřáté elektrické troubě při teplotě 150 °C po dobu 40 - 45 minut. Při pečení respektujte zkušenosti s vlastní troubou.
3. Vychladnutý dort můžeme ozdobit čokoládovou polevou Vitana, šlehačkou nebo krémem.