Valentýnský broskvový dort

Recepty

Dezerty

Oslava

90 min

0



2.6

2772

Budete potřebovat

Bílý jogurt	500 g
cukr moučka	50 g
vanilkový cukr	20 g
šlehačka	250 g
Jedlá želatina na slané i sladké	10 g
voda na želatinu	40 ml
vejce	4

cukr krupice	50 g
hladká mouka	70 g
olej	20 g
potahovací hmota s mandlovou příchutí	2
broskvová marmeláda	100 g
kompotovaných broskví	250 g
žluté potravinářské barvivo	

Příprava receptu

Piškotový korpus: Vejce a cukr šleháme do husté pěny pak zlehka přimícháme mouku a olej. Pečeme v dortové formě o průměru 25cm při 180stupních cca 25minut.
Po upečení a vychladnutí prokrojíme na půl.
Jogurtová pěna: Jogurt,cukr moučka a vanilkový cukr smícháme, přidáme rozpuštěnou nabobtnalou želatinu, promícháme a přidáme našlehanou šlehačku. Plníme do dortové formy vyložené světlým korpusem, na který poklademe nakrájené kompotované broskve, přikryjeme druhou částí korpusu a necháme vychladit. Potřeme marmeládou a potáhneme mandlovou hmotou a dozdobíme marcipánovými kvítky.



Želatina



Vanilkový cukr