

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

Míša dort

Recept na dort Míša 10 ks

Kakaový korpus

- 4 bílky *
- 80 g cukru krupice
- 4 žloutky
- 40 g slunečnicového oleje
- 40 g mléka
- 90 g hladké mouky
- 26 g kakaa
- špetka soli

Postup na korpus:

- › Předehřej troubu na 180°C. Smíchej hladkou mouku, kakao a sůl. Prosej dohromady. Smíchej mléko a olej. Šlehej bílky při střední rychlosti. Když jsou husté, přidávej pomalu cukr krupici. Zvyš rychlost a šlehej asi 2 – 3 minuty, abys získal pevný meringue.
- › Přidej žloutky a pak směs mléka a oleje a šlehej, dokud se nezpracují do meringue. Postupně přidávej suché ingredience a spojuj stěrkou. Jemně těsto nadzvedni a snaž se ho nepřepracovat. Rozprostři do ráfků vyplněných pečicím papírem a peč při 180°C přibližně 15 minut. Po upečení nech korpus vychladnout na plechu, pak ráfky otoč a sundej pečící papír. Objed' nožem, aby se korpus uvolnil od stěn formy. Přesahující kousky korpusu odřízni, aby to bylo zarovnané.
- › Připrav si znovu ráfek 22 cm, s páskem fólie kolem ráfku a ták na dort pod to. Vlož korpus dovnitř ráfku a zatlač na okraje, aby pokryl celý povrch.
- › Mezitím si připrav krém.

Tvarohový krém

- 750 g plnotučného tvarohu
- 24 g rumu
- 1 ks limety (kůra)
- 144 g šlehačky 40%
- 65 g cukru moučky
- 3 pl želatiny

Postup na kréms:

- › Namoč želatinu do studené vody.
- › Zkombinuj tvaroh, limetkovou kůru a moučkový cukr do větší mísy. Našlehej šlehačku do husta. Přidej ji do tvarohu a zkombinuj metličkou.
- › Nahřej rum a přidej vymačkanou želatinu. Přidej do tvarohové směsi a dobře promíchej metličkou. Nalij krém na korpus. Stačí klepnout formou, aby se směs rovnoměrně rozprostřela.
- › Dej do lednice asi na 4-5 hodin, nebo ideálně přes noc, dokud krém úplně neztuhne. Až pak na něj nalij polevu.

Čokoládová poleva ganache

- 200 g šlehačky 33%
- 140 g hořké čokolády 70%

Postup na ganache:

- › Rozpuť čokoládu na vodní lázni. Svař smetanu. Za stálého míchání stěrkou do čokolády na několikrát vmíchej smetanu. Pak promíchej, dokud nebude zcela hladká. Ganache přendej do odměrky. Následně promixuj ručním mixérem. Mixér lehce nakloň a nehýbej s ním. Opatrně, aby se do ganache nedostalo moc vzduchu, který by vytvářel nežádoucí bubliny. Nalij ještě horkou ganache na dort.
- › Musí být teplá, aby se dala snadno roztírat. Začni tím, že okraje směřují do středu a dobře klepni táčem do plochy, aby se rovnoměrně rozprostřela (není třeba použít špachtli).
- › Dej do lednice asi na půl hodiny, dokud poleva neztuhne.