



Makové dortíky s mangem (5 ks)

Makový korpus:

- 80 g polohrubé mouky
- 30 g mletého máku
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 vejce „M“
- 75 g cukru krupice
- 40 g rostlinného oleje
- 80 g zakysané smetany (případně mléka či podmáslí)
- citronová kůra

Prosátou mouku smíchejte s práškem do pečiva a mletým mákem. Vejce prošlehejte s cukrem, pak přidejte olej a citronovou kůru. Střídavě přidávejte směs mouky a mléka, dobře promíchejte. Těsto nalijte do kulaté formy o průměru 22 cm nebo hranaté 20x20 cm, jejíž dno jste vyložili papírem na pečení. Pečte v troubě vyhřáté na 170 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 15 minut.

Po vychladnutí vykrojte z korpusu 5 koleček o průměru 8 cm. Kolem každého kolečka obtočte páskovou fólii (min. výška 4 cm) a vytvořte tak ráfek.

Mangový krém:

- 60 g mangového pyré
- 40 g marakujového pyré
- 1 vejce "M"
- 40 g cukru krupice
- 50 g másla
- 1,3 g plátkové želatiny Dr. Oetker nebo Ewald

Želatinu namočte do studené vody a nechte 5-10 minut nabobtnat. Obě pyré v rendlíku pozvolna zahřejte na teplotu asi 60 stupňů. Vejce prošlehejte s cukrem a pomalu zalijte horkým pyré. Celou směs vraťte do rendlíku a na mírném ohni zahřívejte za stálého míchání na teplotu 85 stupňů. Přidejte nabobtnalou želatinu a promíchejte do rozpuštění.

Směs přelijte do misky a za občasného míchání nechte zchladnout na teplotu ca. 55 stupňů. Pomocí tyčového mixéru do směsi po částech zapracujte lehce změkklé máslo. Krém rozlijte rovnoměrně na připravené makové korpusy a dejte do lednice ztuhnout.

Smetanová vrstva:

- 75 g čerstvého sýra (cream cheese)
- 75 g zakysané smetany
- 30 g cukru krupice
- 50 g smetany ke šlehání 33%
- 2 g plátkové želatiny Dr. Oetker nebo Ewald
- 1 lžička mletého máku

Želatinu namočte do studené vody a nechte 5-10 minut nabobtnat. Sýr a zakysanou smetanu promíchejte s cukrem, tak aby se rozpustil. Smetanu ke šlehání zahřejte na 50-60 stupňů a rozpustte v ní nabobtnalou želatinu. Do teplé smetany pak postupně přidejte sýrovou směs. Nakonec vmíchejte mletý mák a náplň nalijte na ztuhlý mangový krém. Dejte do lednice ztuhnout.

Mangové želé:

- 100 g mangového pyré
- 1,6 g plátkové želatiny Dr. Oetker nebo Ewald

Želatinu namočte do studené vody a nechte 5-10 minut nabobtnat. Pyré zahřejte na ca. 50 stupňů a rozpustte v něm nabobtnalou želatinu. Želé nalijte na ztuhlou smetanou náplň a dejte do lednice ztuhnout. Já jsem část želé nalila i do silikonové formy ve tvaru spirálky, proto mají dortíky dva designy :)

Dortíky můžete nechat ve fólii až do servírování, nebudou díky ní okorávat. Já obvykle dortíky krátce mrazím, aby šla fólie dobře sundat a okraje zůstaly hezky hladké.