

Dort ve vintage stylu

(8 porcí)

Kakaový korpus

215 g vajec (4 vejce M)
135 g cukru krupice
100 g hladké mouky
25 g přírodního kakaa
20 g rostlinného oleje

Vejce a cukr společně zahřejte ve vodní lázni na teplotu 50 °C, následně vyšlehejte do velmi husté pěny. Stěrkou opatrně vmíchejte prosátou mouku s kakaem a nakonec olej.

Těsto nalijte do formy (ráfku) o průměru 16 cm vyložené pečicím papírem a pečte v troubě vyhřáté na 180 °C (horní/dolní) asi 20-25 minut. Špejlí si ověřte, že je korpus propečený. Nechte vychladnout, pak opatrně vyřízněte z formy, klidně i druhý den.

Pařížská šlehačka

300 g smetany ke šlehání 33%
100 g hořké čokolády 60% (použila jsem Belcolade)

Polovinu smetany zahřejte téměř k bodu varu a nalijte na čokoládu. Nechte minutu odstát, pak promíchejte a emulzujte tyčovým mixérem. Přilijte zbylou část studené smetany a znovu 1 promixujte. Zakryjte kontaktně fólií a nechte v lednici minimálně 8 hodin odležet (ideálně přes noc).

Sestavení dortu

250 g smetany ke šlehání 35-40%
oblíbený alkohol nebo káva na prokapání

Vychladlý korpus dvakrát vodorovně prokrojte, vzniknou vám tři pláty. První položte na tácek nebo podložku a pokapejte alkoholem.

Obě šlehačky (pařížskou i bílou) pozvolna vyšlehejte do pevná. Pomocí sáčku nebo jen stěrkou naneste část obou šlehaček na první plát, zakryjte druhým plátem a lehce přimáčkněte. Opět pokapejte alkoholem a naneste šlehačky. Zakryjte třetím plátem a dort jen zlehka zbytkem šlehačky zarovnejte a obmázněte. Zabalte do fólie a dejte přes noc do lednice odležet.

Švýcarský (sněhový) máslový krém

90 g bílků
140 g cukru krupice
250 g másla

Bílky a cukr za občasného míchání společně zahřejte ve vodní lázni na teplotu 71 stupňů. Poté vyšlehejte do pevného sněhu (už mimo vodní lázeň), pár minut to v robotu zabere. Šleháním bílky zchladnou.

Do sněhu pak po částech zašlehejte na kousky pokrájené lehce povolené máslo (mělo by držet tvar). Nebojte se šlehat ke konci na vyšší rychlost a další dobu, abyste dosáhli krémové a nadýchané konzistence. Video postup ke krému najdete na mém instagramu.

Částí krému celý dort hezky do hladka obmažte. Doporučuji odmazávat v několika tenkých vrstvách a vždy nechat krátce ztuhnout v lednici. Pro dosažení hladkého povrchu si můžete nůž nebo nerezovou kartu nahřát, jde to pak snadněji uhladit. Než budete nanášet krém špičkou, nechte obmaz pořádně ztuhnout.

Dokončení dortu

Zbytek krému si přendejte do sáčku se zdobící špičkou. Já použila dvě řezané špičky, otevřená a uzavřená hvězda o průměru 5 mm. Doporučuji si předem naznačit, kde a jak budete chtít zdobit, případně si to někde nanečisto vyzkoušet, třeba na podložce stejného rozměru. Máslový krém má ale výhodu, že se dá opatrně z dortu sundat a nanést špičkou znovu :)

Než krém zcela zatuhne můžete přidat stužky uvázané do mašliček. Já jsem použila běžnou saténovou stuhu o šířce 6 mm, kterou koupíte v galanterii. Dort jsem dozdobila černým číslem z překližky a černými mini lentilkami. Vše, včetně černé podložky pod dort, jsem pořídila na cukrářském e-shopu LKstore.

Jako doplněk k dortu jsem připravila oblíbená dortová lízátka podle receptu na blogu.