



Květinový dort

Kakaový korpus

- 3 vejce „M“
- 90 g cukru krupice
- 75 g hladké mouky
- 15 g přírodního kakaa Dr. Oetker
- 1 lžice rostlinného oleje

Vejce a cukr společně zahřejte ve vodní lázni na teplotu 45-50 °C, následně vyšlehejte do husté pěny, ke konci zašlehejte olej. Stěrkou vmíchejte prosátou mouku s kakaem. Těsto nalijte do formy o průměru 18 cm, jejíž dno vyložte 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 a korpus dvakrát vodorovně prokrojte.

Tvarohový krém

- 250 g tvarohu v kostce, tučný
- 150 g mascarpone
- 250 g smetany ke šlehání 33%
- 60 g cukru krupice
- 2 lžičky Vanilkové pasty Dr. Oetker
- čerstvé jahody nebo jiné ovoce

Tvaroh, mascarpone a cukr dejte do misky, přilijte trochu smetany a začněte pozvolna šlehat. Během šlehání postupně přilévejte smetanu, až dosáhnete jemné a krémové konzistence. Ke konci vmíchejte vanilkovou pastu.

Misku o průměru 18 cm vyložte potravinářskou fólií, na dno položte první plát korpusu, dejte tvarohový krém a jahody. Postup opakujte, misku uzavřete třetím plátem korpusu. Zakryjte fólií a dejte do lednice přes noc vychladit.

Smetanový krém

- 250 g mascarpone
- 250 g smetany ke šlehání 33%
- 30-40 g cukru krupice
- 1 lžička Vanilkové pasty Dr. Oetker

Všechny suroviny společně vyšlehejte do hladkého krému.

Dort z misky opatrně vyklopte a celý obmažte částí smetanového krému. Zbytek si přendejte do sáčku se zdobící špičkou a nastříkejte na povrch dortu. Dozdobte jedlými květy a podávejte.

Použité květy - fiala letní, chrpa, kontryhel, hvozdík, paprška velkokvětá, večernice vonná.