

Koláč - dort

Lucka Morysková

Ingredience

Korpus

- vejce — 4
- cukr — 200 g
- citron — 0,5
- mouka polohrubá — 100 g
- mléko — 0,5 l

Krém

- máslo — 1
- cukr
- kakao
- cukr vanilkový
- žloutek — 4

5 lžic dětské krupičky

- marmeláda
- agar
- ovoce

Postup

Žloutky třeme s cukrem do pěny, přidáme ustrouhanou kůru a šťávu z citronu a nakonec pevný sníh z bílků. Ve vymazané dortové formě upečeme při 180 st.C. Necháme vychladnout a rozřízneme na 3 placky. Nejlépe den předem si uvaříme neslazenou krupicovou kaši. Do ní zamícháme krém ušlehaný z másla, žloutků, cukru, vanilkového cukru a kakaa. Všechny strany piškotu natřeme pikantní zavařeninou (tu můžeme naředit rumem), potřeme krémem a vyskládáme na sebe. Krémem potřeme i boky dortu. Pak z dvojitého alobalu uděláme kolem horní části korpusu ohrádku, do ní naskládáme ovoce, vše zalijeme agarem, který nejprve necháme trochu ztuhnout. Je dobré nechat dort do druhého dne, protože hezky zvláční.