

Rezept: Haselnusskuchen in Herzform

Pokyny Ne. 1294



Cesta k srdci vede přes žaludek - pečte srdcem a darujte radost! Recept je rychlý a snadný na upečení.

Ingredience na 1 srdcový ořechový koláč:

- potřebujete: 100 g másla nebo margarínu
- 100 g cukru
- 200 g mletých lískových oříšků
- 3 vejce
- 1 lžíce kakaového prášku
- 1 lžička prášku do pečiva

A takto to funguje:

1. Předehřejte troubu na 180 °C (170 °C s ventilátorem).
2. Začněte šleháním másla a cukru do nadýchané pěny.
3. Pak do směsi postupně vmíchejte lískové oříšky, 3 vejce a nakonec 1 lžíci kakaa a 1 lžičku prášku do pečiva, dokud nevznikne tmavé krémové těsto.
4. Těsto nalijte do formy ve tvaru srdce a pečte v troubě při teplotě přibližně 180 °C přibližně 30 minut.

Zdobení

Nejprve smíchejte královskou polevu s trochou citronu na polevu a obarvěte ji potravinářským barvivem na červeno. Červenou polevou potřete vychladlý koláč. Případně můžete na červené zdobení vyválet červený fondán a položit ho na dort.

Vyválejte směs královské polevy a vykrojte nebo vykrájejte malé okvětní lístky růží. Okvětní lístky vymodelujte mírně zahnuté a sestavte je do tvaru růže. K dodatečné fixaci vymodelovaných částí se často používá ušlehaný bílek. Ze zeleného fondánu vykrojíme a vytvarujeme lístky. Růže a listy se nyní naaranžují na dort. Poté se na dort pomocí královské polevy a pipetovací stříkačky nanesou malé čtverečky.

Extra špička

Dort je obzvlášť chutný, pokud ho před zdobením rozkrojíme na polovinu a naplníme brusinkami nebo ovocnou pěnou a mezi poloviny dortu vložíme sladkou šlehačku. Vznikne tak lahodný ořechový srdíčkový dort.

Podrobnosti o článku:

Číslo položky	Název článku	Množství
---------------	--------------	----------