

DUHOVÝ DORT



Nutriční informace	Celé množství
Energie	3,255 kcal
Bílkoviny	2,24 g
L-fenylalanin	85 mg



SUROVINY

Na těsto:

- 40 g **MEVALIA EGG REPLACER**
- 640 ml vody
- 200 g cukru
- 160 g **MEVALIA BREAD MIX**
- Potravinářské barvivo v 6 různých barvách
- 125 g broskvového džemu

Na máslový krém:

- 100 g másla
- 225 g moučkového cukru
- 15 g dekorativní posypky



POSTUP

1. Smícháme **MEVALIA EGG REPLACER** se 160 ml vody a mícháme 4 minuty v mixéru.
2. Postupně přidáváme zbytek vody a stále mícháme po dobu cca 5 minut.
3. Pomalu přidáváme cukr a mícháme 5 až 8 minut, dokud těsto nebude připomínat konzistenci na pusinky.
4. Přidáme směs **MEVALIA BREAD MIX** a zapracujeme v hladké těsto.
5. Rozdělíme směs na 6 misek a do každé přidáme jiné potravinářské barvivo.
6. Těsta postupně upečeme v silikonových formičkách, pečeme cca 15 až 20 minut při 180 °C.
7. Každý korpus vyjme z formy a necháme vychladnout.
8. Připravíme máslový krém vyšleháním másla a cukru.
9. Vrstvíme duhový dort v pořadí korpus, džem, korpus, džem a poslední korpus namažeme máslovým krémem. Nakonec dort ozdobíme posypkou.

