

DORT NA OSLAVU



Ze směsi lze vyrobit dva korpusy o velikosti 20 cm před slepením.

Suroviny:

Dortový korpus:

- 125 g změkklého másla
- 500 g **Mevalia Bread Mix**
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- 2 lžičky **Mevalia Egg Replacer** (vaječné náhražky)
- 360 ml vody, podle potřeby i více
- 100 g moučkového cukru
- 1 lžička vanilkové esence

Dekorace:

- 100 g jahodový džem
- 20 g moučkový cukr na podsypání
- 250 g hotové fondánové hmoty
- 15 g zdobení

Postup:

1. V misce smíchejte **Mevalia Bread Mix**, cukr, prášek do pečiva a **Mevalia Egg Replacer** (náhražku vaječ).
2. Dejte máslo do mísy a míchejte za pomoci ručního elektrického mixéru nebo ve větším mixéru pomocí metly do hladka.
3. Přidejte zbytek surovin a šlehejte ještě další minutu.
4. Přelijte do dvou dortových forem vyložených pečicím papírem o velikosti 20 cm.
5. Pečte na 180/160 °C v elektrické troubě/plynové troubě asi 30 minut. Správně upečený korpus by měl na dotek pružit.
6. Nechte vychladnout ve formě po dobu 10 minut, pak vyklopte z formy a nechte zcela vychladnout na chladicím roštu.
7. Na zdobení: odstraňte pečicí papír z dortového korpusu a spojte k sobě pomoci džemu.
8. Odložte 50 g fondánové hmoty stranou. Vytvoříte z ní pak další dekoraci.
9. Rozválejte zbývající fondánovou hmotu na ploše posypané moučkovým cukrem do kruhu 20 cm, položte na vrchol dortu.
10. Připravte si zdobení na malý talířek. Z odložené hmoty vykrajujte různé dekorační tvary pomocí vykrajovátek nebo nože a zlehka přitlačte jednu stranou na zdobení. Ozdoby přilepte na dort dle vlastní fantazie pomocí trochy zchladlé převařené vody.

Celé množství (cca 1100 g)	Energie - 4 589 kcal	5,7 g bílkovin	194 mg Phe
1 porce (cca 100 g)	Energie - 417 kcal	0,5 g bílkovin	17 mg Phe