



<http://www.apetitonline.cz/recepty/5128>

Bílkový dort s mandlemi

Když máte čas a chuť připravit opravdu skvostný dort, zkuste jednu z variant klasického dezertu pavlova.

Počet porcí: Na 8-10 porcí

Doba přípravy: Více než hodinu

Pečení 60 minut + chladnutí

Příprava 0:35

Ingredience

- 150 ml bílků (z cca 4 vajec)
- 220 g jemného krupicového cukru
- 2 lžice kukuřičného škrobu, prosátého
- 2 lžičky bílého vinného octa
- 40 g mandlových lupínků

Na dokončení

- 250 ml smetany ke šlehání
- 2 broskve, na plátky
- 60 ml dezertního vína

Příprava jídla

1 Zahřejte troubu na 150 °C. Hmotu připravte podle základního receptu

2 Hmotu rozdělte do dvou kol o průměru 18 cm na plechu vyloženém pečicím papírem a posypte mandlemi. Troubu ztlumte na 120 °C a vložte do ní plech s pavlovami a hodinu peče. Pak troubu vypněte a placky v ní nechte úplně vychladnout. Smetanu ušlehejte dotuha. Polovinou natřete jednu placku, přiklopte druhou a pokryjte zbývající šlehačkou.

Broskve a dezertní víno smíchejte v míse a pak naaranžujte na dort. Hned podávejte.