

Mandlový dort z Persie

V Persii neboli Íránu, a vůbec celé oblasti střední Asie dezerty umí. Nepoužívají pšeničnou mouku a spousta jejich pečených dezertů a moučníků je tím pádem bezlepková.



Na dortový korpus potřebujeme:

210 g mandlové mouky nebo jemně strouhaných loupaných mandlí

210 g práškového cukru

7 vajec

Na dortovou náplň a ozdobu:

150 g másla

150 g cukru

3 žloutky

vanilka nebo vanilkový cukr

3 lžičky studené černé a hodně silné kávy

Žloutky utřeme do pěny s cukrem, přidáme strouhané mandle a ze 7 bílků tuhý sníh. Těsto naplníme do dobře vymazané a moukou vysypané dortové formy a upečeme v předehřáté troubě. Pečeme při teplotě 165-170 °C přibližně za 45 minut.

Na dortový krém utřeme máslo a postupně přidáváme žloutky, cukr a vanilku. Třeme tak dlouho až je krém jemný a pěkně se napění. Po kapkách přidáme kávu.

Upečený dortový korpus rozřízneme, potřeme jednou třetinou krému a ostatní krém použijeme na ozdobu povrchu dortu. Dortík je nižší, ale hodně chuťově výrazný a sytý.