Jednoduchý máslový dort s jablky a čerstvým ovocem

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/jednoduchy-maslovy-dort-s-jablky-a-cerstvym-ovocem.html

Tenhle úžasně chutnající dortík mám nejraději s čerstvými jahodami nebo malinami.

Na přípravu jednoduchého máslového dortu budeme potřebovat

- 125 g másla
- 175 g krupicového cukru
- 2 celá vejce
- 175 g hladké mouky
- 1 čajová lžička kypřícího prášku do pečiva
- 1 dl mléka
- 1 středně velké, oloupané jablko
- Špetka soli
- 20 ks rozinek
- 1 polévková lžíce Amarreta. Je to likér, který krásně voní po mandlích.
- Několik kapek vanilkového extraktu
- Kulatou otevírací formu na dort o průměru 20 cm
- 1 arch pečícího papíru
- Hrubou mouku na vysypání formy

Postup přípravy jednoduchého máslového dortu

Všechny suroviny si připravíme a odvážíme den předem, aby měly tu správnou pokojovou teplotu. Samozřejmě s výjimkou mléka.

Začneme tím, že si připravíme dortovou formu.

Formu rozevřeme a vyndáme dno. Na dno položíme pečící papír.

Rohy papíru rukou stáhneme pod dno a shora, přes papír přesuneme okraje formy. Sponu na formě zavřeme. Papír tak neudělá na dně žádné pomuchlané sklady.

Forma je zavřená a papír na dně napnutý. Okraje papíru, které trčí z formy, nůžkami odstřihneme.

Vnitřní stranu formy i dno pomažeme změklým máslem a posypeme hrubou moukou.

Na vymazávání forem, pekáčů a všech zapékacích nádob nepoužívejte horký ani teplý rozpuštěný tuk.

Na stěnách rozpuštěný tuk nedrží a následně nedrží ani mouka nebo strouhanka. U formy na velikonočního beránka nebo bábovky, je to zásadní. Upečený beránek nebo bábovka by tak nešly hladce vyklopit z formy.

Nyní zapneme troubu a teplotu nastavíme na 180 °C.

Mouku, společně s práškem do pečiva, prosijeme přes síto. Žloutky oddělíme od bílků.

Mléko ohřejeme. Pozor, nesmí být ale horké.

Rozinky překrájíme na malé kousky a ve skleničce je zalijeme 1 polévkovou lžící Amaretta a zakápneme vanilkovým extraktem. Promícháme.

Ze dvou bílků, s přidáním špetky soli, ušleháme pevný sníh.

Cukr a máslo vyšleháme do světlé pěny. V domácím robotu to jde velmi rychle.

Pak přidáme žloutky, hezky jeden po druhém a po lžících přiléváme teplé mléko a nakonec přisypeme rozinky i s nálevem.

Necháme vše míchat a postupně zašlehováme mouku s práškem do pečiva a nastrouhané jablko na slzičkovém struhadle.

Mísu s těstem vyndáme z robotu. Nyní už ručně a velmi opatrně vmícháme ušlehaný sníh.

Těsto přelijeme, za pomoci stěrky, do připravené dortové formy. Povrch stěrkou uhladíme.

Formu vložíme doprostřed vyhřáté trouby na 180 °C.

Dortík necháme péct 50 – 55 minut.

V polovině pečení povrch zakryjeme alobalem.

Před vyndáním z trouby zkontrolujeme stav upečení vpichem špejle. Po vytažení z upečeného těsta musí být špejle suchá.

Povrch poprášíme moučkovým cukrem a podáváme nejlépe s čerstvými jahodami a kdo má rád šlehačku, tak i se šlehačkou.

Pokud máte rádi zmrzlinu, můžete šlehačku nahradit nebo doplnit jahodovou či vanilkovou zmrzlinou.