Jablkový dort s vanilkovým přelivem

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/jablkovy-dort-s-vanilkovym-prelivem.html

Jablkový dortík je tak lahodný, tak voňavý a tak jednoduše připravený. Stačí zapnout robot a jen přisypávat připravené suroviny.

Na přípravu jablkového dortu budeme potřebovat

Na dort

- 3 vejce
- 200 g krupicového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 80 g rostlinného oleje
- 120 g bílého jogurtu
- 1 polévková lžíce amareta nebo rumu (či pár kapek vanilkové extraktu)
- 80 g škrobu Solamyl
- 250 g hladké mouky
- 10 g prášku do pečiva
- ½ většího jablka do těsta
- 1,5 většího jablka na ozdobení povrchu dortu
- Špetku soli
- Dortovou rozvíratelnou formu o průměru 26 cm
- Tuk na vymazání formy
- Hrubou mouku na vysypání formy
- 1 arch pečícího papíru
- Robot

Na vanilkový přeliv

- 10 g škrobu Solamyl
- 125 ml studené vody
- 50 g krupicového cukru
- 1 čajovou lžičku vanilkového extraktu
- 1 vanilkový cukr

Postup přípravy jablkového dortu

Nejprve si odvážíme a připravíme všechny suroviny a potřeby na přípravu dortu. Na dno dortové formy upevníme papír na pečení. Okraje odstřihneme tak, aby papír přesahoval cca 1 cm přes dno formy.

Dno i okraje formy vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou.

Troubu zapneme a termostat nastavíme na 190 °C, horní i dolní ohřev.

Do mísy robotu rozklepneme 3 připravená vejce (celá). Do robotu upevníme lopatkový nástavec a pustíme ho na poloviční výkon.

Vejce necháme prošlehávat asi 2 minuty. Pak, po lžících přisypáváme krupicový cukr a 1 vanilkový

cukr. Přidáme i špetku soli.

Postupně přidáváme další suroviny – olej, jogurt, amareto a škrob. Před přidáním uvedených jednotlivých surovin vždy počkáme asi 30 vteřin, než je robot zapracuje do těsta.

Jako poslední do těsta zapracujeme mouku, kterou jsme promíchali s práškem do pečiva. Mouku do těsta přidáváme po lžících až do spotřebování odměřeného množství.

Nyní robot vypneme a mísu z robotu vyndáme. Jednu polovinu jablka oloupeme, odstraníme jádřinec a nakrájíme na malé kostičky. Kostičky jablka do těsta zapracujeme měchačkou nebo stěrkou ručně.

Těsto přelijeme do připravené formy a povrch urovnáme. Nyní oloupeme 1,5 jablka, odstraníme jádřince a nakrájíme je na měsíčky maximálně 0,5 cm silné.

Plátky-měsíčky jablek vyskládáme na těsto podélně k okraji formy. Začneme u okraje formy a skončíme uprostřed.



Vyskládané plátky jablek na povrchu dortu
Zdroj:Marcela Hackerová

Formu s připraveným dortem vložíme do vyhřáté trouby na 190 °C a pečeme 55-60 minut. Propečení kontrolujeme špejlí. Po vyjmutí z těsta musí být suchá.

Upečený dort postavíme na mřížku a necháme cca 15 minut mírně vychladnout. Pak dortovou formu rozepneme, odstraníme pečící papír a dort přemístíme na tác.

Dort přemísťuji „eskymáckým obratem“. Připravím si 2 talíře, na každý položím papírovou podložku na dort. První talíř i s papírovou podložkou lehce položím na povrch dortu a obrátím ho i s dortem o 180 °. Dort leží „na hlavě“ a my snadno sejmeme pečící papír. Druhý talíř rovněž s papírovou

podložkou položíme na spodní část dortu a uděláme s ním druhý obrat o 180 ° a vrátíme ho do původní polohy.

Nyní si připravíme vanilkový přeliv.

Do kastrůlku nasypeme odvážený škrob, přilijeme studenou vodu a důkladně promícháme, aby u dna škrob nezůstal nerozpuštěný.

Přeliv na náš dort nesmí vařit.

Kastrůlek postavíme na zdroj tepla a za stálého míchání začneme zahřívat. Pak přisypeme krupicový i vanilkový cukr a přidáme lžičku vanilkového extraktu. Když přeliv začne houstnout (netrvá to dlouho, tak 4-5 minut), máme hotovo. Přeliv nesmí vařit, museli bychom začít znovu a s novými surovinami.

Jablka na povrchu dortu polijeme připraveným horkým přelivem. Polévkovou lžící to jde snadno a rychle. Dort necháme vychladnout a můžeme podávat. Třeba s kopečkem šlehačky nebo s přidáním karamelového toppingu. Záleží jen na vaší chuti.