Třešňový dortík s ořechy

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/tresnovy-dortik-s-orechy.html

Léto budiž pochváleno. Čerstvě natrhané třešně jsme milovaly už jako děti. Třešňový kompot mám nejraději ze všech a třešňový dortík s ořechy je jedna z mála sladkostí, kterou mám velmi ráda. Třešně jsou pro mne fenomén léta.

Na přípravu třešňového dortíku s ořechy si připravíme

- 160 g polohrubé mouky
- 100 g krupicového cukru
- 50 g namletých ořechů (vlašských nebo lískových či mandlí)
- 2 celá vejce (žloutky a bílky zvlášť)
- 2 špetky soli do mísy na šlehání bílků
- 60 ml rostlinného oleje
- 90 ml vlažného mléka
- 12 g prášku do pečiva
- Plný hrnek (300 ml) nevypeckovaných třešní bez stopek
- Rozvíratelná forma na dort o průměru 20 cm
- Tuk na vymazání formy
- Polohrubou mouku na vysypání formy
- 1 arch papíru na pečení

Posypka na obalení třešní

- 2 polévkové lžíce (vrchem) namletých ořechů
- 2 polévkové lžíce (vrchem) krupicového cukru

Postup přípravy třešňového dortíku s ořechy

Těsto můžete připravit ručně nebo za pomoci robotu. Já, protože si šetřím pravou ruku, jsem použila robot.

Všechny suroviny si připravíme a odvážíme. Na dno dortové formy upevníme papír na pečení. Tukem pomažeme strany formy i pečící papír, upevněný ve formě.

Formu vysypeme polohrubou moukou. Troubu zapneme na 180 °C (horní i dolní ohřev).

Do mísy na přípravu těsta vložíme 2 žloutky, přisypeme 100 g krupicového cukru a přilijeme vlažné mléko.

Do robotu zasuneme metlu na šlehání a pustíme robot na poloviční výkon. Všechny suroviny v míse necháme dokonale prošlehat. Stačí 3 minuty.



Zapracování bílkového sněhu do těsta
Zdroj: Marcela Hackerová

Robot nevypínáme a postupně (po lžících) do těsta zapracováváme mouku, namleté ořechy a olej. Když jsme spotřebovali mouku, ořechy i olej, necháme robot pracovat do doby, než ušleháme pevný sníh z bílků. Trvá to maximálně 2 minuty.

Do mísy na šlehání bílků přidáme 2 špetky soli a zbylé dva bílky. Ručním elektrickým šlehačem ušleháme pevný sníh.

A jak poznáme, že je sníh pevný? Když vyjmeme metly šlehače ze sněhu, zůstanou po metlách dvě špičky a můžeme nádobu obrátit i dnem vzhůru a nic se nestane. Ale pozor, raději opatrně.

Robot vypneme a do těsta ručně zapracujeme ušlehaný pevný sníh. Dělám to nejraději stěrkou. Těsto přelijeme do připravené formy. Povrch stěrkou urovnáme.



Třešně obalené v posypce z ořechů a cukru
Zdroj: Marcela Hackerová

Na mělký talíř nasypeme 2 polévkové lžíce namletých ořechů a přisypeme 2 polévkové lžíce krupicového cukru. Promícháme a rozprostřeme posypku po celém talíři.

Třešně opereme a mokré je vyskládáme na posypku z ořechů a cukru. Rukama je v posypce obalíme. Tím, že jsou mokré, bude na nich posypka držet a zaručí nám, že se nepropadnou do těsta a zapečou se na povrchu nebo těsně pod ním.

Obalené třešně v posypce rovnoměrně rozprostřeme po povrchu dortíku. Posypkou, která zbyla na talíři, ještě posypeme povrch dortíku.



Třešňový dortík s ořechy před vložením do trouby
Zdroj: Marcela Hackerová

Připravený dortík vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a necháme ho péct přibližně 50 minut. Upečení zkontrolujeme zapíchnutím špejle. Bude-li suchá, máme upečeno.

Po vyjmutí dortíku z trouby jej necháme téměř vychladnout. Pak teprve formu rozepneme, sejmeme papír na pečení a můžeme podávat.

Já na každý talířek vždy přidám pár třešní, několik lupínků mandlí a trochu oříškového toppingu. Také lístky máty jsou k němu výborné.