Borůvkový dortík

https://varimesmarcelou.cz/boruvkovy-dortik

Borůvkový dortík neskutečně voní skořicí a kokosem, je tak chutný, že neodoláte. Hledala jsem využití velkého množství zamražených borůvek a v duchu si skládala suroviny, které by s chutí borůvek ladily. Skládala jsem od léta a byl to pokus, který vyšel na první výbornou.

Vůně a chuť je fenomenální. A v neposlední řadě, příprava je až dětsky jednoduchá.

Na přípravu borůvkového dortíku budeme potřebovat

- 2 velká vejce (velikost L)
- 125 g krupicového cukru
- 125 g ricotty
- 125 g másla nebo Hery (rozpuštěné a vlažné)
- 125 g polohrubé mouky
- 6 g prášku do pečiva
- Špetku soli
- 100 g strouhaného kokosu

Dále si připravíme

- Formu o průměru 24 cm
- Sádlo na vymazání formy
- Hrubou mouku na vysypání formy
- 300 g borůvek (měla jsem mražené, musí být sypké)
- 2 polévkové lžíce kukuřičného škrobu na obalení borůvek

Na posypku

- 4 polévkové lžíce hrubé mouky
- 4 polévkové lžíce krupicového cukru
- 50 g studeného másla nakrájeného menší kousky
- 1 kávovou lžičku mleté skořice

Způsob přípravy těsta: **v robotu, cca 10 minut**

Celkový čas přípravy: **20 minut (v podstatě jen vážení)**

Čas pečení: **na 180 °C po dobu 50 minut**

Počet porcí: **8-10**

Náročnost: **velmi snadné**

Postup přípravy borůvkového dortíku

Nejprve si připravíme posypku. Všechny suroviny špičkami prstů mneme tak dlouho, až se nám všechny suroviny spojí do sypké směsi. Posypku uložíme zatím do ledničky.

Formu na pečení vymažeme sádlem a vysypeme hrubou moukou. Troubu zapneme na 180 °C – horní i dolní ohřev.

Borůvky vyndáme z mrazáku, vložíme do misky a zasypeme je 2 lžícemi kukuřičného škrobu, ve kterém je pomocí lžíce obalíme. Zaručí nám to, že nepropadnou do těsta a na dortíku vytvoří krásnou samostatnou vrstvu.



Do mísy robotu rozklepneme obě vejce a přidáme i všechen odvážený krupicový cukr. Upevníme plochý šlehač a mícháme obě suroviny minimálně 5 minut na vyšší výkon.

Po 5 minutách za stálého výkonu robotu přidáme ricottu, po zapracování pomalu přiléváme rozpuštěný tuk. Do směsi přidáme, po lžících, mouku smíchanou s práškem do pečiva a špetkou soli. Do promíchané směsi jako poslední přijde nastrouhaný kokos. Promícháme a robot vypneme.

Těsto přemístíme z nádoby robotu do připravené formy na pečení. Na syrové těsto rovnoměrně rozprostřeme borůvky obalené ve škrobu a jako poslední na borůvky rozprostřeme posypku, která zatím v ledničce ztuhla a vytvořila pevnější hrudky.



Naplněnou formu umístíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme po dobu 50 minut. Po upečení necháme borůvkový dortík vychladnout a pak můžeme začít mlsat. A když dortík najednou nesníme, bude druhý i třetí den chutnat naprosto stejně.

