

DORT Z RICOTTY A CITRUSOVÝCH PLODŮ

Dort z ricotty ozdobený citrusovými plody v želé



Suroviny

těsto: 350 g ricotty

50 g rozinek

3 polévkové lžíce brandy (rumu)

60 g pšeničné krupice

3 velké žloutky

80 g cukru

špetka soli

3 polévkové lžíce citronové šťávy

½ čajové lžičky mleté vanilky (nebo 1

balení vanilkového cukru)

kůra z jednoho citronu

máslo na vymazání formy

náplň: 2 pomeranče

2 mandarinky (klementinky nebo satsumi)

1 citron

dortové želé (sáček)

Příprava:

Rozinky zalijte brandy a nechte 30 minut nabobtnat. Horkovzdušnou troubu přehřejte na 160 °C. Formu vytřete máslem a vysypte 1 polévkovou lžící krupice. V míse rozetřete ricottu, přidejte žloutky, cukr, sůl, citronovou šťávu, vanilku nebo vanilkový cukr a zbytek krupice. Utřete dohladka, přidejte citronovou kůru, rozinky i s brandy. Ricottovou hmotu nalijte do formy a uhlad'te. Pečte v přehřáté troubě 35 – 40 minut do zlatova. Dort nechte ve vypnuté troubě nejméně 2 hodiny chladnout. Dvířka trouby musí zůstat široce otevřená.

Náplň: oloupané citrusové plody nakrájejte na dílky a odstraňte z nich blány, připravte si dortové želé. Vychladlý dort vyjměte z formy, položte jej na plochu mísu a povrch potřete želé. Citrusové dílky položte na horní plochu a potřete zbývajícím želé. Před podáváním nechte ještě chvíli odležet.



Moučníky



Sýr



20 minut
příprava



40 minut
vaření



Nízká
obtížnost