

Dort Gundel - Budapest

Rozpis

5 vajíček
10 dkg krystalového cukru
4 dkg mouky
5 dkg mletých vlašských ořechů
2 dkg mandlí
5 dkg rozpuštěné čokolády

Tvorba

Vaječné žloutky si utřeme s 2,5 dkg krystalového cukru a zbylých 7,5 dkg krystalového cukru přimícháme do bílků, ze kterých si ušleháme sníh.

Ke žloutkům přidáme roztopenou čokoládu. Potom směs žloutků a čokolády přimícháme k bílkům, do kterých nakonec ještě přidáme mouku, vlašské ořechy a mandle. Hmotu plníme do formy na pečení dortů a při teplotě 190 °C upečeme v troubě.

Výrobu krému zahájíme tím, že smetanu přivedeme k varu. Čokoládu roztopíme, a až začne smetana vřít, roztopenou čokoládu do ní přimícháme. Chvilíčku ještě obojí povaříme a potom dáme vychladnout. Před plněním do dortu rozšleháme na pěnu.

Upečený piškot rozkrojíme podélně na tři díly. Z marcipánové hmoty si vyválíme kolo, které ale musí mít menší průměr, než forma na pečení dortů. Na spodní část piškotu položíme marcipán a pomazeme jej čokoládovým krémem. Přiklopíme střední část piškotu a na tu opět přijde vrstva čokolády. Dbejme na to, aby vrstvy krému byly stejně silné. Nakonec přiklopíme vrchním plátem piškotu a na to dáme formu na pečení, která musí být oproti rozměrům dortu o něco větší.

K rozpuštěné čokoládě na polevu přimícháme olej. Touto směsí dort poléváme a necháme ji stékat mezi dort a stěny formy na pečení. Potom poměrně prudkým pohybem formu stáhneme, takže se nám poleva pěkně rovnoměrně rozetře i po stranách dortu. Případné nerovnosti opravíme.

Stěny dortu potáhneme temperovanou čokoládou. Na proužek fólie se speciálním barvivem namažeme čokoládu ochlazenou asi na 30 °C. Pokud už nám čokoláda po fólii nestéká, můžeme jí dort obalit kolem dokola. Když potom proužek fólie odstraníme, jedlé barvivo přilne k čokoládě.