

Ořechový dort s likérem

 na cca 12 porcí

Korpus

2 kulaté dortové oplatky
240 g kulatých piškotů
100 ml ořechového likéru

Náplň

100 g vlašských ořechů
2 lžíce medu
360 ml mléka
60 g krupicového cukru
1 balíček vanilkového pudinkového prášku
150 g másla

Dokončení

200 ml smetany ke šlehání
1 balíček vanilkového cukru
100 g sušenkových trubiček
malé květy planých růží

Navíc

olej na vymazání a moučkový cukr na vysypání formy

1. Dortovou formu (průměr 22 cm) vymažeme olejem a vysypeme moučkovým cukrem. Na dno položíme jednu dortovou oplatku a na ni rozložíme těsně vedle sebe část piškotů.
2. Najemno nastrohané ořechy spolu s medem a 60 ml mléka přivedeme k varu a krátce zvolna povaříme. Odstavíme a necháme vychladnout. Ze zbylého mléka, cukru a pudinkového prášku uvaříme hustý pudink, který necháme za stálého míchání vychladnout. Změklé máslo vyšleháme s ořechy do pěny a za stálého šlehání po částech přidáme pudink. Vyšleháme na hladký krém.
3. Piškoty pokapeme likérem a rozetřeme na ně tenkou vrstvu krému. Pak rozložíme další vrstvu piškotů, pokapeme likérem a rozetřeme krém. Postup opakujeme, dokud nespotřebujeme piškoty, likér a krém. Poslední vrstva bude z krému. Na povrch položíme druhou oplatku a dort uložíme do chladničky na 4 hodiny tuhnout.
4. Smetanu vyšleháme s vanilkovým cukrem na pevnou šlehačku. Z dortu sejmemе formu, povrch a strany potřeme šlehačkou a po obvodě přilepíme trubičky. Nakonec ho ozdobíme malými květy růží.

