Text SMS: *nn*-mrkev

(kde *nn* je číslo Vašeho týmu)

Pro každý tým 1 kus!

3

Špaldový dort s datlemi a fíky

Ingredience:

cukr krystal	10 dkg
špaldová mouka	7 dkg
mouka polohrubá	6 lžic
máslo	5 dkg
rostlinný tuk	4 dkg
bílek	3 ks
fíky	2 zralé plody
polotučné mléko	2 dcl
kypřicí prášek do pečiva	2 lžičky
datle	1 balíček
vanilkový cukr	1 sáček
voda	1 lžíce

Postup:

Nejprve si připravíme krém. Polohrubou mouku a mléko svaříme na hustou kaši a za stálého míchání necháme vystydnout. Postupně zašleháme vanilkový cukr a máslo, aby vznikl krém. Dáme vychladit. Krém mažeme na vychladlý korpus a zdobíme kousky datlí a fíků.

Korpus: Vodu s bílkem vyšleháme elektrickým šlehačem, aby vznikl tuhý sníh. Rostlinný tuk utřeme s krystalovým cukrem do pěny, přidáme střídavě špaldovou mouku smíchanou s kypřícím práškem a tuhý sníh. Pečeme zvolna v předem vyhřáté troubě, po zapíchnutí do hotového korpusu musí zůstat špejle suchá.

Upřesnění: Před servírováním dobře uschovejte, jinak jsou to Boží muka ;)