

Borůvkový dort se šlehačkou

- 80 g másla
- 40 g práškového cukru
- špetka soli
- 1 žloutek
- 160 g polohrubé mouky
- 500 g borůvek
- 2 cl pomerančového likéru
- 8 plátků bílé želatiny
- 1/2 l smetany ke šlehání
- 50 g cukru
- 100 g pražených mandlových lupínků

Ze surovin od másla po mouku připravíme křehké těsto a necháme ho přikryté odpočinout hodinu v chladničce. Opereme borůvky, necháme odkapat, zalijeme likérem a necháme 30 minut uležet. Troubu vyhřejeme na 220 stupňů. Křehké těsto vyválíme a vyložíme jím dortovou formu. Korpus pečeme 15 minut na prostřední přiřce. Necháme ho vychladnout. Želatinu necháme ve studené vodě nabobtnat, vymačkáme ji a rozpustíme v troše vody v horké vodní lázni. Smetanu s cukrem ušleháme, přidáme želatinu, 3/4 borůvek a lehce promícháme. Boční stěny formy vyložíme alobalem a upečený korpus naplníme borůvkovou šlehačkou. Zbylé borůvky dáme na povrch dortu a vše dáme do chladničky ztuhnout. Boční stěny dortu posypeme praženými mandlovými lupínky.