

# Dort „kabelka“

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 12

• **Těsto**

- vejce 6 ks
- mouka hladká 200 g
- cukr krupice 200 g
- trocha prášek do pečiva 1 ks

• **Krém**

- cukr moučkový 240 g
- vejce 2 ks
- máslo 500 g
- trochu rum 1 ks

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 12

## Postup:

Nejprve utřeme žloutky s cukrem. V mouce rozmícháme prášek do pečiva a ušleháme sníh z bílků. Potom střídavě zašleháváme mouku a sníh. Piškot nalijeme do vymazané a vysypané dortové formy a pečeme ve vyhřáté troubě asi 45 minut při 170 °C.

Mezitím si ve vodní lázni utřeme vajíčka s cukrem, po vychladnutí zašleháme máslo a rum.

Zchladlý korpus seřízneme do tvaru kabelky a naplníme ho krémem. Ucho vytvoříme z marcipánu.

Povrch dortu nazdobíme podle vlastní fantazie.