

Olympijská chuť Paříže

25. - 26. 3. 2024

Představte si, že se ocitnete uprostřed rušného pařížského bulváru a najednou ucítíte něco sladkého a neodolatelného. Objevíte malou cukrárnu s výlohou plnou dortů. A tam, uprostřed všeho toho cukrářského kouzla, stojí on - majestátní **pařížský dort** ozdobený dokonalou pařížskou šlehačkou. Tento dort je jako olympijský šampion mezi moučníky a každý jeho kousek je jako medaile kolem krku.

*Upečte si medaili - olympijský pařížský dort ozdobený jako zlatá medaile.
Perfektní moučník pro fanoušky letošní olympiády!*



Olympijský pařížský dort

3 hodiny

12 porcí

Ingredience:

Korpus

4 ks vejce

160 g cukru

120 g hladké mouky

120 g polohrubé mouky

80 ml oleje

80 ml vody

1 ks vanilkový cukr

1 ks kypřicí prášek



Krém

4ks pařížská šlehačka ke šlehání (Kunín)

2ks Smeta-fix (Dr. Oetker)

Postup

Minimálně den předem si upečte korpus. Troubu předehřejte na 180 °C. Formu o průměru 20 - 25cm si vyložte nebo obložte pečícím papírem.



Ve velké míse nebo s pomocí kuchyňského robotu vyšlehejte žloutky s cukrem a vanilkovým cukrem. Po vyšlehání žloutkové pěny přidejte olej a vodu.



Mouky smíchejte s kypřicím práškem. Po částech zašlehavejte do vzniklé hmoty. Pokud chcete tmavý čokoládový korpus, můžete přidat i pár lžic holandského kakaa.



Bílky vyšlehejte do pevného sněhu a pak ho stěrkou opatrně zapracujte do těsta.



Nalijte hotové těsto do formy a pečte přibližně 50 – 60 minut.



Zkoušejte zapíchnutou špejli. Upečený korpus nechte vychladnout na mřížce. Ideálně by si měl odpočinout do druhého dne, bude se pak lépe prokrajovat.



Vychladlý korpus vyjměte z formy, seřízněte vršek do roviny a prokrojte na třetiny. Pokud máte větší průměr formy, tak jen na poloviny. A připravte si krém.



Dobře vychlazenou pařížskou šlehačku si z kelímků přelejte do vyšší misky a ručním mixérem vyšlehejte dotuha, během šlehání pomalu přisypávejte Smeta-fix. Na dvě šlehačky bude stačit jedno balení.



Na spodní vrstvu korpusu naneste zhruba třetinu krému. Uhladte do roviny, přiklopte prostřední vrstvou korpusu a znovu zopakujte. Krém, uhladit a přiklopit poslední třetinou korpusu.



Zbylým krémem pomažte vršek a boky dortu. Krém na bocích zahladte cukrářskou kartou nebo gumovou stěrkou, vršek opět uhladte.

Dort ozdobte třeba ovocem, zbylým krémem pomocí cukrářského pytlíku a dozdobte dle vlastní fantazie cukrářským zdobením, zlatým prachem, čokoládovými motivy nebo hoblinkami. Dejte na několik hodin chladit do lednice.



Dort servírujte vychlazený, nejlépe s výbornou kávou a jak by řekli Francouzi... *Bon appétit!*





Cukrářský team „Mozartovka“

