


Růžové sloní dorty

S čokoládovým korpusem a vanilkovým máslovým krémem

Sage

Suroviny na větší sloní dort (slonice)

 Příprava 4 hodiny / pečení 35 minut

 10–12 porcí

Dort

400 g změkklého másla nakrájeného na menší kousky
400 g cukru krupice
1 lžička vanilkového extraktu
6 vajec, je důležité, aby měla pokojovou teplotu
540 g hladké mouky s kypřicím práškem
60 g kakaa
320 ml mléka

Máslový krém

600 g změkklého másla
1 vanilkový lusk, semínka zvlášť
3 šálky cukru moučka
2 lžice mléka

Dekorace

2x 500 g balení bílého fondánu na dorty
Růžové potravinové barvivo
Černé potravinové barvivo
Sladké tyčky s příchutí coly (na ocas)
Ovocné proužky (na chobot)
Cukr moučka na poprášení
1 špejle (na kly)

Tipy:

- Připravte si kly den předem a nechte přes noc vyschnout (více v části „Příprava fondánu“, kroky 1 a 2).
- Šablonu si obkreslete na pečicí papír a poté vystříhnete.
- Pokud připravujete oba slony, kombinujte množství.

Suroviny na menší sloní dort (slůně)

 Příprava 2 hodiny / pečení 35–40 minut

 4–5 porcí

Dort

200 g změkklého másla nakrájeného na menší kousky
200 g cukru krupice
1 lžička vanilkového extraktu
3 vejce, je důležité, aby měla pokojovou teplotu
300 g hladké mouky s kypřicím práškem
30 g kakaa
160 ml mléka

Máslový krém

300 g změkklého másla
1 vanilkový lusk, semínka zvlášť
1,5 šálku cukru moučka
1 lžice mléka

Dekorace

1x 500 g balení bílého fondánu na dorty
Růžové potravinové barvivo
Černé potravinové barvivo
Sladké tyčky s příchutí coly (na ocas)
Ovocné proužky (na chobot)
Cukr moučka na poprášení
1 špejle (na kly)

Tipy:

- Připravte si kly den předem a nechte přes noc vyschnout (více v části „Příprava fondánu“, kroky 1 a 2).
- Šablonu si obkreslete na pečicí papír a poté vystříhnete.
- Pokud připravujete oba slony, kombinujte množství.

Pečení dortů

Pro pečení korpusu slonice budete potřebovat:



2x 23 cm kulaté formy na pečení



1x 20 cm hranatou formu na pečení

1. Předehřejte troubu na 180 °C bez horkovzduchu (160 °C s horkovzduchem).
2. Vmažte a vyložte formy na dorty pečicím papírem.
3. Do nádoby mixéru vložte máslo a cukr. Zvolte rychlost 5 a pomocí ploché metly se stěrkou mixujte, dokud směs nezesvětlá a nebude nadýchaná.
4. Snižte rychlost na 4. Přidejte vanilkový lusk se semínky. Postupně přidávejte vejce, jedno po druhém; před přidáním dalšího vejce se ujistěte, že se předchozí řádně zapracovalo do těsta.

Pro pečení korpusu slůně budete potřebovat:



1x 15 cm kulatou formu na pečení



1x formu na pečení chleba (na 4 šálky)

5. V samostatné míse dobře promíchejte kakao a mouku.
6. Snižte rychlost na 2 a postupně pomalu přidávejte směs mouky a kakaa a mléko; mixujte, dokud se nevytvoří hladké těsto. Buďte opatrní, abyste nemixovali příliš dlouho.
7. Rozdělte těsto rovnoměrně do všech forem a vyhladte jeho povrch ve formách.
8. Pečte 30–35 minut nebo do okamžiku, než se těsto přestane lepit na zapíchnutou špejli. Nechte asi 10 minut ve formě před vyjmutím upečeného korpusu; položte korpus na kovovou mřížku.

Máslový krém

1. Vyšlehejte máslo na rychlost 5 s nasazenou plochou metlou se stěrkou, dokud máslo nezbělá.
2. Snižte rychlost na 3 a postupně přidejte cukr moučka, mléko a vanilku, až se zcela spojí s máslem.
3. Zvyšte rychlost na 5 a mixujte dalších 5 minut, dokud krém nebude světlý a nadýchaný.

Příprava fondánu

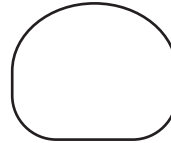
1. Vyjměte fondán z balení. Zpracovávejte ho v ruce, dokud nezměkne a nebude pružný.
2. Odřízněte část (velikost asi tenisového míčku) na kly. Pomocí šablony vytvarujte kly. Do středu každého klu zapíchněte špejli. Nechte přes nos vyschnout.
3. Vydělejte kus fondánu silný 0,5 cm. Pomocí šablony na oko vykrojte bílé kolo. Pomocí šablony na prsty na nohou vykrojte dva prsty na nohou.
4. Obarvěte fondán černým potravinovým barvivem, abyste vytvořili šedivý fondán. Vydělejte fondán silný asi 0,5 cm. Pomocí šablony na oko vykrojte šedivé kolo.
5. Přidejte více černého barviva, abyste zbývající šedivý fondán obarvili načerno. Vydělejte fondán silný asi 0,5 cm. Pomocí šablony na oko vykrojte černé kolo.
6. Pomocí štětce mírně navlhčete spodní část černého kola a přitiskněte jej na šedivé kolo, abyste je spojili. Poté stejným způsobem přitiskněte i bílé kolo na černé kolo.
7. Do zbývajících fondánu udělejte ve středu malý otvor a nalijte několik kapek růžového potravinového barviva. Pracovní plochu posypte cukrem moučka a zpracovávejte fondán rukama, dokud nebude zcela růžový a rovnoměrně obarvený. Podle potřeby přidejte více nebo méně potravinového barviva.

Šablony

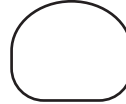
Poměr 1:1

Ucho slonice

Prst slonice

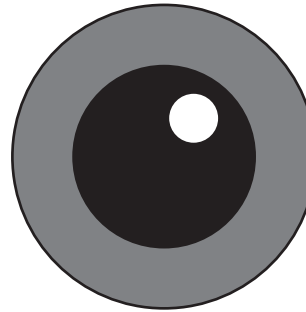


Prst slůněte

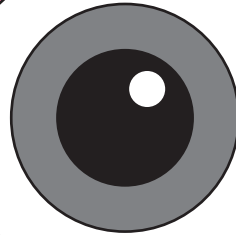


Ucho slůněte

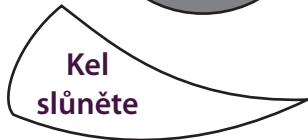
Oko slonice



Oko slůněte



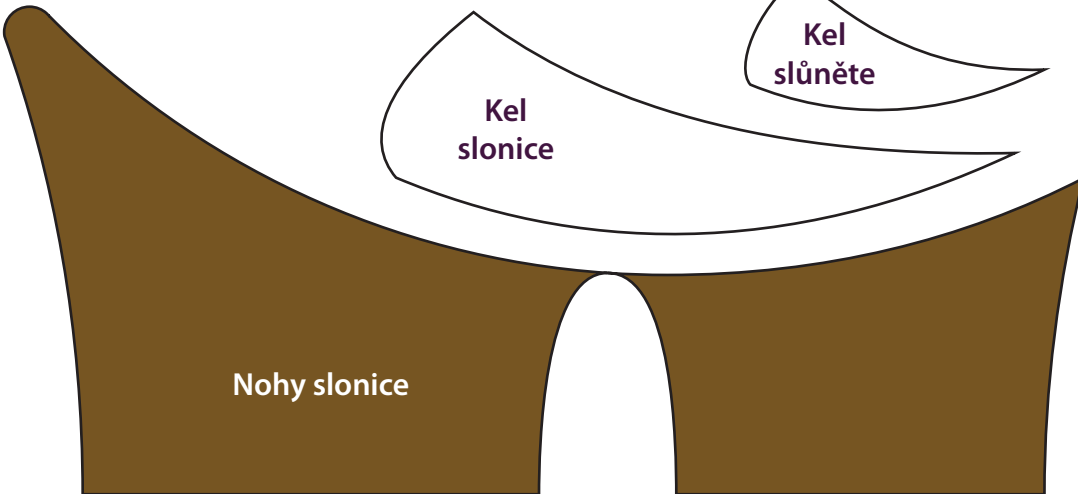
Kel slůněte



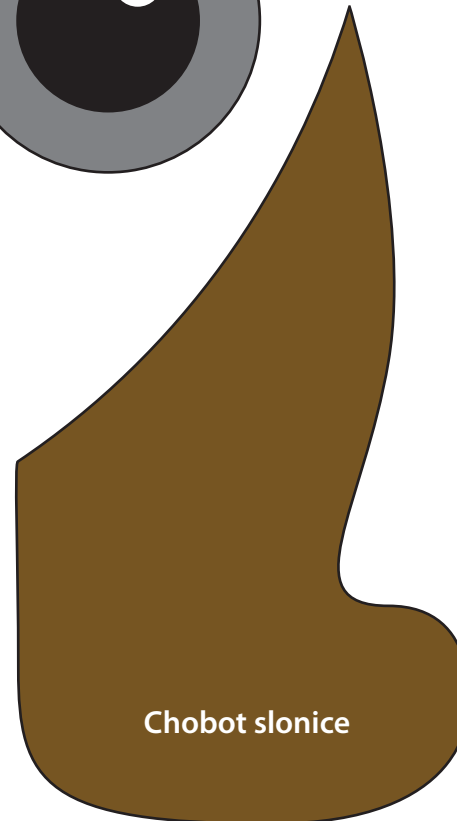
Kel slonice



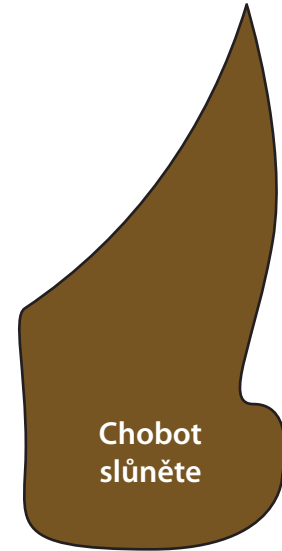
Nohy slonice



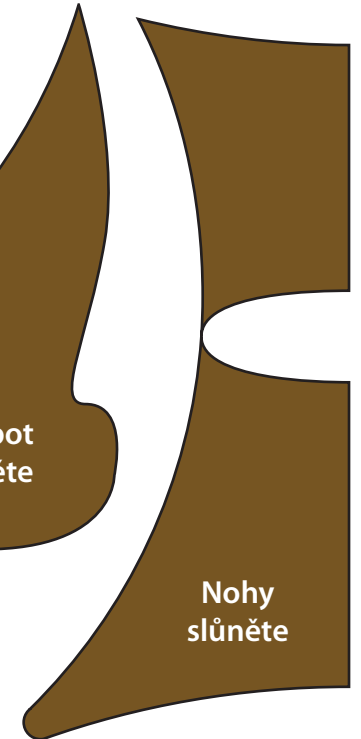
Chobot slonice



Chobot slůněte

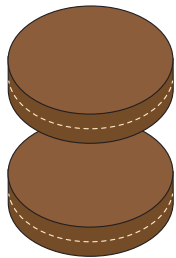


Nohy slůněte

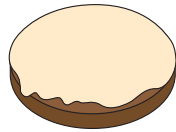


Složení dortu (slonice)

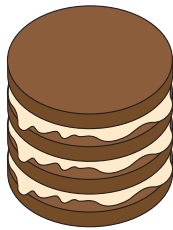
Skládejte na válu s rozloženým pečicím papírem.



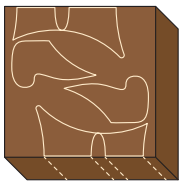
1. Kulaté korpusy rozkrojte napůl – viz obrázek. Není-li povrch korpusu rovný, odkrojte nerovnosti pomocí nože na chleba.



2. Namažte korpusy máslovým krémem ve 3 vrstvách.



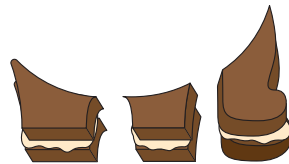
3. Naskládejte korpusy na sebe – viz obrázek – to bude tělo slonice.



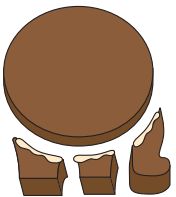
4. Z hranatého korpusu vykrojte za pomoci šablon nohy a chobot.



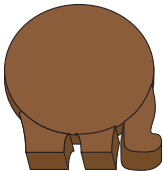
5. Namažte korpusy máslovým krémem. Složte je tak, aby k sobě kousky správně seděly – viz obrázek.



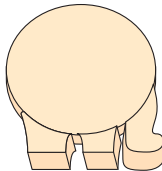
6. Sestavte ve dvou vrstvách – viz obrázek.



7. Pomocí máslového krému připevněte nohy a chobot k tělu slonice.



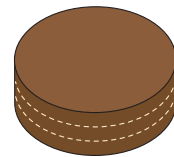
8. Ujistěte se, že jsou všechny části řádně připevněny k tělu.



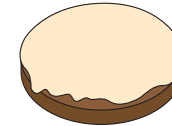
9. Složené tělo rovnoměrně pomažte máslovým krémem. Vyhlaďte hrany. Nechte v chladničce asi 35 minut.

Složení dortu (sluně)

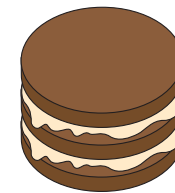
Skládejte na válu s rozloženým pečicím papírem.



1. Kulaté korpusy rozkrojte dvakrát – viz obrázek.



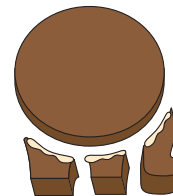
2. Namažte korpusy máslovým krémem ve 2 vrstvách.



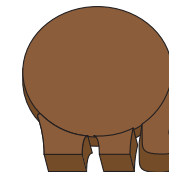
3. Naskládejte korpusy na sebe – viz obrázek – to bude tělo sluněte.



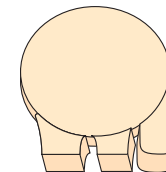
4. Z korpusu na pečení chleba vykrojte za pomoci šablon nohy a chobot.



5. Pomocí máslového krému připevněte nohy a chobot k tělu sluněte.



6. Ujistěte se, že jsou všechny části řádně připevněny k tělu.



7. Složené tělo rovnoměrně pomažte máslovým krémem. Vyhlaďte hrany. Nechte v chladničce asi 35 minut.

Položení fondánu a dodělání dortů

1. Pracovní desku nebo velký kus pečicího papíru posypte moučkovým cukrem.
2. Ucho: vyválejte fondán silný asi 0,5 cm. Pomocí šablony vyřízněte ucho. Uložte stranou.
3. Položení fondánu: vyválejte zbývající růžový fondán silný asi 0,5–0,75 cm, vyválejte velkou kulatou placku asi o 8 cm větší, než je velikost dortu.
4. Vyjměte dort z chladničky. Váleček posypte moučkovým cukrem. Opatrně přeneste fondán na váleček. Váleček s fondánem umístěte na jeden konec dortu a rolováním směrem k druhému konci rozložte fondán po celé ploše dortu.
5. Od středu dortu rukama fondán vyhladte, abyste odstranili přebytečný vzduch. Zaměňte se i na strany a prostor okolo chobotu a nohou. Přebytečný fondán odřízněte.
6. Pomocí štětce mírně navlhčete spodní část sestaveného oka a přitiskněte jej na dort.
7. Udělejte otvory pro kly a ocas, jako šablona může sloužit obrázek na titulní straně. Do otvorů vložte kly a ocas. Ozdobte chobot ovocnými proužky.
8. Pomocí štětce mírně navlhčete spodní část prstů u nohou a přitiskněte je na dort.



the Scraper Mixer Pro™

www.sageappliances.cz

www.sagecz.cz

Zákaznická podpora:
info@sagecz.cz

Sage