

Dokonale nadýchaný dortový korpus

**Naučte se
s námi
jedinečný
recept**

Mirkův „PUDL”

Ověřený recept, který si
zamilovaly stovky pekařek
z cukrářských skupin na Facebooku.



Sladké Mámení
ONLINE ŠKOLA CUKRAŘINY

© Sladké Mámení. Všechna práva vyhrazena.
www.sladkemameni.com

RECEPT NA DORTOVÝ KORPUS, KTERÝ NIKDY NEZKLAME

Korpus je do formy o průměru 22 cm a výšky 9,5 cm.

ZÁKLADNÍ POMĚR SUROVIN

1 vejce = 30 g cukru krupice, 30 g hladké mouky, 1 lžice oleje, špetka soli, volitelně citronová/limetková/pomerančová kůra

Mirkův ověřený poměr (7 vajec)

- 7 vajec
- 210 g cukru krupice
- 210 g hladké mouky
- 7 lžic oleje

*Každému to říkám,
dodržuj ty postupy,
nebo se z toho zblázníš.
ale je to marný, je to
marný, je to marný...*

👉 Pro tmavý korpus nahraďte část mouky kakaem, viz. tabulka 👉

Celkem	Mouka	Kakao
120 g	100 g	20 g
150 g	120 g	30 g
180 g	140 g	40 g
210 g	160 g	50 g



Sladké Mámení
ONLINE ŠKOLA CUKRAŘINY

© Sladké Mámení. Všechna práva vyhrazena.
www.sladkemameni.com

POSTUP

1. PŘÍPRAVA SUROVIN

- Na tento korpus jsem vzal 7 vajec z podestýlkového chovu. Jestli byly pipky šťastný nebo ne, to fakt neřeším.
- Každé vajíčko rozklepneme: bílek do misky od robota, žloutek do misky vedle. Opakujeme sedmkrát.
- Do bílků přidáme špetku soli. A špetka je opravdu špetka – nedáváme tam celou hrst, děláme korpus, ne konfitovanou kachnu!
- Do žloutků přidáme 7 lžic oleje.
- Navážíme si cukr a mouku (případně i kakao, dle tabulky).

... nedáváme tam celou hrst, děláme korpus, ne konfitovanou kachnu!

2. ŠLEHÁNÍ BÍLKŮ

- Bílky začneme šlehat na nižší otáčky, aby nabrali vzduch.
- Když se vytvoří bílá pěna, zvýšíme otáčky na maximum.
- Když je sníh skoro hotový, přidáváme cukr natřikrát.
- Stále šlehat na maximum a výsledek musí být pevný sníh.

3. PŘIDÁNÍ ŽLOUTKŮ

- Snížíme otáčky na minimum a najednou přidáme žloutky s olejem.
- Zvýšíme otáčky na maximum a šleháme ještě 2-3 minuty.



Sladké Mámení
ONLINE ŠKOLA CUKRAŘINY

POSTUP

4. PŘIDÁNÍ MOUKY

- Teď přichází chvíle, kdy můžete přidat nastrouhanou kůru.
- Přes sítko prosát mouku (s kakaem) – provzdušníte ji a odstraníte hrudky.
- Stěrkou rychle, ale zlehka zapracujeme do vaječné hmoty.



 Těsto musí být nadýchané, jako když vykopnou pudla ze salónu. 

5. PEČENÍ

- Těsto nalijeme do formy, která je pouze na dnu vyložená pečícím papírem.
- Boky nevymazáváme ani nevysypáváme.
- Pečeme na 155 °C 40 minut. Troubu neotevírat!
- Po 40 minutách zkontrolujeme špejlí. Pokud je hotovo, ihned vyndáme z trouby.

6. CHLAZENÍ

- Necháme 5-10 minut odpočívat.
- Ořízneme od formy, sundáme ji.
- Necháme vychladnout do vlažna.
- Otočíme na chladicí mřížku.
- Sundáme dno formy a pečící papír.



Sladké Mámení
ONLINE ŠKOLA CUKRAŘINY

A TEĎ UŽ TO DÁ ÚPLNĚ KAŽDÝ!

Je to jednoduché a osvědčené.

Proto jsem si ho v záplavě všech možných receptů kdysi vybral, dělám ho nejčastěji a všem zatím moc chutná! Mirek

Tak co, kdy ho upečete vy?

Vyzkoušejte ho a napište nám, jak vám chutnal!

Pochlubte se na sítích a označte [Facebook](#) a [Instagram](#)
Sladkého mámení 🍓.

Použijte hashtag #SladkeMameni



Sladké Mámení
ONLINE ŠKOLA CUKRAŘINY

© Sladké Mámení. Všechna práva vyhrazena.
www.sladkemameni.com