Nektarinkový dort s želé

Časová náročnost: 240 minut

Těsto:

3 ks	vejce
120 g	cukr
1 ks	vanilkový či vanilínový cukr
150 g	polohrubá mouka

Krém:

1 ks	pudingový prášek s vanilkovou příchutí
300 g	čerstvé polotučné mléko
40 g	moučkový cukr
1 ks	vanilkový či vanilínový cukr
70 g	změklé máslo

Navrch:

300 g	nektarinky
1 balíček	čiré želé Dr. Oetker
1/2 litru	voda
2 až 3 lžíce	cukr

Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto: Elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni vyšleháme do pěny vejce s cukrem a vanilkovým či vanilínovým cukrem. Zlehka ručně vmícháme mouku a vypracujeme hladké těsto. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané dortové formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 180° Celsia asi 15 až 20 minut. Upečený korpus položíme na kuchyňskou mřížku a necháme mírně zchladnout. Oddělíme okraj formy a necháme dovychladnout. Poté se pustíme do přípravy krému: Uvaříme puding s mlékem a cukrem podle návodu na obale a za občasného zamíchání necháme stát. Po vychladnutí vmícháme za pomoci elektrického

ručního šlehače máslo a vanilkový či vanilínový cukr. Krém naneseme stejnoměrně až k okrajům na vychladlý korpus. Nyní si nakrájíme nektarinky na plátky. Začneme je skládat na krém kolem dokola – od krajů do středu. Takto připravený dort vložíme do ledničky, kde jej necháme ztuhnout po dobu asi 2 hodin. Na závěr si připravíme průhledné želé podle návodu na obale (stačí ho jen smíchat s vodou a 1 minutu povařit). Želé necháme mírně zchladnout a nalijeme na dort. Při pokojové teplotě necháme úplně ztuhnout. Teď už jen uvaříme kávu či čaj a vychutnáváme si dort…