

# AVON *dort*

Jsou chvíle a situace, na které by člověk neměl být sám. Avon pochod vyjadřuje podporu všem ženám, které si procházejí nebo prošly těžkou nemocí. Všem těmto ženám růžovým dortem vyjadřuji podporu.



## KROK ZA KROKEM

**Korpus:** 12 vajec • 360 g krupicového cukru • 1 dl oleje  
• 300 g hladké mouky

**Krém:** 1 kg cukru • 200 g medu • 5 dl horké smetany • 1 špetka soli  
• 800 g změkklého másla

**Na potažení:** 1,5 kg bílé potahovací hmoty

**Poleva:** 1 bílek • 200 g moučkového cukru • růžové potravinářské barvivo, růžové stuhý, vykrajovátko kytičky a srdíčka

**1** Vejce a cukr vyšleháme pomocí elektrického mixéru, až vznikne hustý nadýchaný krém (trvá to nejméně 20 minut). Pomalu do něj vmícháme olej, prosejeme mouku a opatrně vše promícháme.

**2** Těsto vlijeme do tří dortových forem různých velikostí, vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme asi 40 minut. Upečené korpusy necháme vychladnout na mřížce.

**3** Mezitím připravíme krém. V hrnci rozpustíme cukr a med na karamel. Přilijeme do něj horkou smetanu, přidáme špetku soli, důkladně promícháme a krém necháme zcela vychladnout. Změklé máslo vložíme do mixéru a postupně do něj zašleháme připravenou karamelovou hmotu.

**4** Vychladlé korpusy rozřízneme na tři části. Do dvou kovových ráfků vložíme jedno kolečko, přidáme vrstvu krému, přidáme další kolečko, opět ho potřeme krémem a takto postupujeme, až spotřebujeme všechna kolečka. Poslední vrstvu tvoří krém. Naplněné ráfky vložíme do chladničky a dorty necháme řádně vychladit.

**5** Ztuhlé dorty opatrně vyjmeme z ráfků pomocí flambovací pistole (pistolí ráfky zvenku nahřejeme), nebo pomocí nahřátého nože, kterým dortíky objedeme po vnitřním obvodu ráfku. Bílou potahovací hmotu rozválíme na dva dostatečně velké kruhové pláty a dva dorty jimi potáhneme. Zbývající hmotu

obarvíme růžovým barvivem a potáhneme s ní prostřední dort.

**6** Vykrajovátky vykrajíme různé tvary, kterými ozdobíme dort.

**7** Bílek s moučkovým cukrem utřeme v misce pomocí vařečky, až vznikne hladká bílá poleva (trvá to asi 15 minut). Polevu naplníme do kornoutku stočeného z papíru na pečení, dortíky ozdobíme po stranách i navrchu drobnými orna-



*„Svou podporu dobré věci vyjadřuji tak, jak umím nejlépe: růžovým dortem a také tím, že jdu s vámi!“*



IVETA FABEŠOVÁ  
www.ivetafabesova.cz

menty, polevu necháme zaschnout a pak dortíky uložíme v chladu.

PŘÍPRAVA 2 HODINY • PEČENÍ 40 MINUT  
• CHLAZENÍ 1 HODINA

*TIP: Potahovací hmota se prodává pod různými názvy (např. Fondant, White Icing apod.) a lze je koupit ve specializovaných obchodech pro cukráře nebo objednat přes internet.*



## AVON POCHODUJEME ZA ZDRAVÁ PRSA

**START: 8. 6. 2013** ve 12.00, Staroměstské nám., Praha CÍL: Žluté lázně DÉLKA TRASY: 5 km  
Vstupenkou na Pochod je Tričko proti rakovině prsu 2013. Více informací na [www.zdravaprsa.cz](http://www.zdravaprsa.cz)  
VYSTOUPÍ: Gipsy.cz, Tonya Graves, Monika Absolonová, David Deyl, MIG 21.

