

RECEPT

Vánoční pomerančový Bundt dort s pomazánkou Nutella®

Střední

1 h 40 Min.



SUROVINY

NA 10 PORCÍ

3 vejce

260 g cukru krystal

3 střední pomeranče

1 střední citron

85 g bílého jogurtu

115 g rozpuštěného másla

175 g hladké mouky

35 g mletých mandlí

2 lžičky (7 g) prášku do pečiva

špetka soli

150 g pomazánky Nutella®

30 g kandované pomerančové kůry



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP



1

Přehřejeme troubu na 180 °C (356 °F) a mřížku umístíme do středu trouby. Dvoulitrovou formu na bábovku dobře vymastíme a vysypeme moukou.

Ve velké míse šleháme vejces cukrem, až získáme lehkou nadýchanou hmotu.



2

Nastrouháme kůru z pomerančů a citronu a vymačkáme šťávu z jednoho pomeranče (80 ml) a poloviny citronu (30 ml).

Kůru a šťávu dáme do čisté misky, kde je smícháme s jogurtem a rozpuštěným máslem.



3

Směs citrusové šťávy, jogurtu a másla vmícháme do ušlehaných vajec.



4

Mouku prosejeme a smícháme s mletými mandlemi, práškem do pečiva a solí.

Poté do mouky zlehka vmícháme hmotu ze šťávy, jogurtu a vajec tak, aby v těstě nezůstaly žádné žmolky.

Těsto nalijeme do připravené formy a pečeme 30–35 minut, nebo až se na párátko vpíchnuté do středu moučnicku těsto nelepí.

Necháme zcela vychladnout, a pak převrácením na talíř vyjmeme z formy.



5

Bundt dort podélně rozkrojíme a uvnitř potřeme 100 gramy pomazánky Nutella®.

Mezitím přendáme zbytek pomazánky Nutella® do malé misky a umístíme ji nad kastrůlek se slabě vroucí vodou, necháme ji asi 5 minut měknout, a pak jí pokapeme vršek dortu.

Dozdobíme proužky kandované pomerančové kůry.