



## Dort Meda klasik

<b>Hmota na plátky:</b>	<b>[g]</b>
<b>Vegan MIX</b>	<b>630,0</b>
Cukr krupice	95,0
Perníkové koření	1,0
Voda pitná	280,0
Olej jedlý	190,0
<b>Saucenbraun / Zuckerkulör (948)</b>	<b>6,0</b>

<b>Krém:</b>	
<b>Vegan CREME BASIC</b>	<b>380,0</b>
Cukr krupice	100,0
Voda pitná	250,0
Kokosové mléko	250,0
<b>PASTAROM PASTE VANILLE (67310)</b>	<b>15,0</b>
<b>Karamell (703)</b>	<b>40,0</b>
<b>Enzyma Filling</b>	<b>150,0</b>

<b>Dohotovení:</b>	
Vlašské ořechy, drcené	75,0

<b>Celková navážka:</b>	<b>2365,0 g</b>
<b>Receptura na množství:</b>	<b>1 ks</b>
<b>Teplota pečení:</b>	<b>200 °C</b>
<b>Doba pečení:</b>	<b>12 min</b>

**Hmota na pláty:** Všechny suroviny spojíme a mícháme při střední rychlosti stroje 4 minuty do hladké homogenní konzistence. Poté hmotu rozetřeme přes kulatou šablonu průměru 26 cm (6 x 190 g).

**Pečení:** Při 200 °C cca 12 minut dle typu pece, zavřený odtah páry (parametry jsou pro sázecí elektrickou pec).

**Krém:** Všechny suroviny mimo **Enzyma Filling** spojíme a šleháme při nejvyšší rychlosti stroje po dobu 4 minut. Nakonec zašleháme **Enzyma Filling** (cca 3 minuty).

**Dohotovení:** Jeden upečený plát rozdrtíme na strouhanku (použijeme na obsypání dortu).

Ostatní pláty spojíme připraveným krémem (4 x 200 g), každou vrstvu krému posypeme drcenými vlašskými ořechy (15 g/ks). Poté dort obmažeme zbylým krémem (boky silnější vrstvou, abychom zabránili popraskání), povrch posypeme ořechy a celý dort zasypeme připravenou strouhankou.