Mechový dort s Jihočeskou zakysanou smetanou



60 minut náročnost ●●○○

Ingredience (10 porcí)

- 150 g čerstvého špenátu
- 3/4 hrnku oleje
- 3 vejce
- 3/4 hrnku cukru
- 2 hrnky hladké mouky
- 1/4 hrnku Jihočeského Nature jogurtu
- 1 prášek do pečiva
- 2 kelímky Jihočeské zakysané smetany
- 250 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 3–4 lžíce moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1 Jihočeské žervé (volitelné)
- ovoce na ozdobu dle chuti

Návod na přípravu:

Špenát rozmixujeme s olejem dohladka a dáme stranou, vejce vyšleháme s cukrem do světlé pěny a poté přidáme bílý jogurt, promícháme se špenátovou směsí, a nakonec zapracujeme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Těsto nalijeme do formy vyložené pečicím papírem a pečeme přibližně 40 minut při 165 °C. Upečený korpus necháme vychladnout, seřízneme vršek a rozdrobíme ho na posyp. Zbytek korpusu jednou nebo dvakrát prokrojíme. Čerstvou Jihočeskou smetanu vyšleháme s moučkovým a vanilkovým cukrem do tuha a poté zlehka vmícháme Jihočeskou zakysanou smetanu. Pokud chceme krém pevnější, přidáme Jihočeské žervé a jemně zapracujeme. Na korpus naneseme krém, přidáme ovoce podle chuti a posypeme drobenkou z korpusu. Dort necháme několik hodin vychladit v lednici, aby ztuhl a chutě se propojily.