

Zapečený nanukový dort

Ingredience na moučník:

2 hrnky polohrubé mouky

1 hrnek cukru

1 prášek do pečiva

1 hrnek mléka

½ hrnku oleje

2 vejce

1 čokoláda Margot

Ingredience na dokončení:

1 nanukový dort

4 bílky

Postup:

Všechny suroviny postupně smícháme, těsto nalejeme na pečící papír a pečeme v troubě při 180°C do růžova.

Z vychladlého korpusu vykrojíme čtverec (25x25 nebo 30x30 cm), uprostřed čtverce vykrojíme další čtverec ve velikosti nanukového dortu. Vyšleháme z bílků sníh. Do vykrojeného čtverce vložíme nanukový dort a ten ze všech stran přikryjeme peřinkou z bílků. Pak dáme vše na chvíli péci. Jakmile začne sníh „chytat“ barvu, moučník vytáhneme a ihned porcujeme.