

# Mechový Velikonoční dort

## Ingredience:

	<b>Korpus:</b>
1 hrnek	hladké mouky
1 hrnek	hrubé mouky
3/4 hrnku	oleje
400 g	mraženého špenátu
250 g	cukru krupice
3 lžičky	prášku do pečiva
3 ks	vejce
1 ks	citron
	<b>Krém:</b>
2 kelímky	mascarpone
2 kelímky	smetany ke šlehání
1 sáček	vanilkového cukru
3-4 lžice	moučkového cukru
	<b>Ozdoba:</b>
	čokoládová vajíčka



## Postup:

1. Špenát po rozmrznutí vymačkáme a přendáme do větší misky, dochutíme šťávou a kůrou z citronu.
2. Obě mouky smícháme spolu a práškem do pečiva.
3. Vejce rozšleháme spolu s cukrem, za stálého šlehání přilijeme olej.
4. Do mouky přimícháme vejce s olejem, pak zamícháme i špenát.
5. Formu vyložíme papírem na pečení nebo vymažeme tukem a vysypeme moukou, nalijeme těsto.
6. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 45-50 minut. Upečený korpus necháme vychladnout.
7. Cca půl centimetru horní vrstvy dortu seřízneme, zbytek korpusu rozkrojíme na dvě stejné části.
8. Připravíme si náplň a elektrickým šlehačem vyšleháme hustý krém.
9. Seskládáme na sebe vrstvy korpusu, které namažeme krémem, náplní potřeme i horní stranu dortu, z půlcentimetrové odříznuté první části korpusu uděláme drobenku, kterou ozdobíme horní část dortu
10. Nakonec dort ozdobíme čokoládovými vajíčky a dáme vychladit.