

Dort

200g polohrubé mouky
200g cukru moučka
40g kakaa
1 lžičce prášku do pečiva
6 vajec
6 lžiček horké vody

Postup pro kuchařku

Ušlehej 2/3 cukru a vodu se žloutky, 1/3 cukru s bílky a opatrně smíchej.

Postup pro člověka

Šlehej žloutky, horkou vodu a 2/3 cukru dokud směs nezesvětlí. Z bílků a zbytku cukru ušlehej sníh. Postupně vmíchej mouku a sníh do žloutkové směsi. Pozor, nemíchat, neklepat, pouze jemně přealovat.

Postup pro obyčejného člověka

1. Vejce nech trochu odstát při pokojové teplotě (minimálně 30 minut)
2. Opatrně rozklepni 6 vajec a odděl žloutky od bílků
3. Žloutky dej do velké misky a vařečkou/lžící smíchej se 6 lžičkami horké vody a 140g cukru. Míchej hodně dlouho, nejprve směs ztmavne, později zesvětlí.
4. Bílky vlož do nádoby na šlehání či střední misky, lehce osol a pozvolna začni šlehat. Až se objeví bublinky, přidej 60g cukru a zvyš otáčky šlehání. Když se při šlehání tvoří tužší obloučky, vypni mixer a vyzkoušej, že je sníh pevný a lepivý (po otočení misky nevypadne).
5. Smíchej mouku, prášek do pečiva a kakao
6. Do mísy ke žloutkům po troškách přidávej střídavě sníh z bílků a mouku s kakaem. Míchej velmi opatrně, spíše pouze přealuj jednotlivé vrstvy přes sebe.
7. Předehřej troubu na cca 120 – 150°C
8. Máslem vytri a strouhankou či hrubou moukou vysypej dortovou formu
9. Opatrně a bez klepnutí přelij těsto do vysypané formy
10. Opatrně, bez klepnutí vlož do trouby
11. Po cca 20 minutách zvyš teplotu na 180 – 200°C
12. Po dalších cca 20 minutách by mělo být hotovo. Zapíchni špejli opatrně do středu dortu, pokud se na ni těsto nelepí, je hotovo.
13. Ozdob dort dle chuti

Pseudo-kód pro počítač

1. Vejce nech trochu odstát při pokojové teplotě (minimálně 30 minut)
 1. čekej 10m opakuj 3x
 2. čekej 10m
 3. čekej 10m



2. Opatrně rozklepni 6 vajec a odděl žloutky od bílků

opakuji 6x

1. vezmi VEJCE
2. rozklepni
3. odděl žloutek od bílku
4. polož žloutek do VELKÁ_MÍSA
5. polož bílek do MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
6. polož skořápku do KOŠ
7. vezmi VEJCE
8. rozklepni
9. odděl žloutek od bílku
10. polož žloutek do VELKÁ_MÍSA
11. polož bílek do MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
12. polož skořápku do KOŠ
13. vezmi VEJCE
14. rozklepni
15. odděl žloutek od bílku
16. polož žloutek do VELKÁ_MÍSA
17. polož bílek do MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
18. polož skořápku do KOŠ
19. vezmi VEJCE
20. rozklepni
21. odděl žloutek od bílku
22. polož žloutek do VELKÁ_MÍSA
23. polož bílek do MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
24. polož skořápku do KOŠ
25. vezmi VEJCE
26. rozklepni
27. odděl žloutek od bílku
28. polož žloutek do VELKÁ_MÍSA
29. polož bílek do MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
30. polož skořápku do KOŠ
31. vezmi VEJCE
32. rozklepni
33. odděl žloutek od bílku
34. polož žloutek do VELKÁ_MÍSA
35. polož bílek do MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
36. polož skořápku do KOŠ



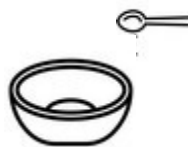
3. Žloutky dej do velké misky a vařečkou/lžící smíchej se 6 lžičkami horké vody a 140g cukru. Zamíchej 1000x.

6x

1. naber HORKÁ_VODA do LŽIČKA
2. vylij LŽIČKA do VELKÁ_MÍSA
3. naber HORKÁ_VODA do LŽIČKA
4. vylij LŽIČKA do VELKÁ_MÍSA
5. naber HORKÁ_VODA do LŽIČKA
6. vylij LŽIČKA do VELKÁ_MÍSA
7. naber HORKÁ_VODA do LŽIČKA
8. vylij LŽIČKA do VELKÁ_MÍSA
9. naber HORKÁ_VODA do LŽIČKA
10. vylij LŽIČKA do VELKÁ_MÍSA
11. naber HORKÁ_VODA do LŽIČKA
12. vylij LŽIČKA do VELKÁ_MÍSA



13. vezmi 140g CUKR_MOUČKA
14. vysyp do VELKÁ_MÍSA
1000x 15. zamíchej obsah VELKÁ_MÍSA
16. zamíchej obsah VELKÁ_MÍSA
17. zamíchej obsah VELKÁ_MÍSA
18. zamíchej obsah VELKÁ_MÍSA
19. zamíchej obsah VELKÁ_MÍSA
20. zamíchej obsah VELKÁ_MÍSA
21. zamíchej obsah VELKÁ_MÍSA
22. zamíchej obsah VELKÁ_MÍSA
23. zamíchej obsah VELKÁ_MÍSA
24. zamíchej obsah VELKÁ_MÍSA
25. zamíchej obsah VELKÁ_MÍSA
26. zamíchej obsah VELKÁ_MÍSA
27. zamíchej obsah VELKÁ_MÍSA
28. .. (1000x opakuj míchání)



4. Bílky vlož do nádoby na šlehání či střední misky, lehce osol a pozvolna začni šlehat. Až se objeví bublinky, přidej 60g cukru a zvyš otáčky šlehání. Když se při šlehání tvoří tužší obloučky, vypni mixer a vyzkoušej, že je sníh pevný a lepivý (po otočení misky nevypadne).

- 2x 1. vezmi 20 zrníček SOLI
2. vlož do MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
3. šlehej na mírnou rychlost 1m
4. ~~šlehej na střední rychlost 1m~~
5. vezmi 60g CUKR
6. vysyp do MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
7. šlehej na vysokou rychlost 2m



5. Smíchej mouku, prášek do pečiva a kakao
1. vezmi 200g MOUKA_POLOHRUBÁ
2. vysypej do STŘEDNÍ_MÍSA
3. vezmi PRÁŠEK_DO_PEČIVA
4. vysypej do STŘEDNÍ_MÍSA
5. vezmi 40g KAKAO
6. vysypej do STŘEDNÍ_MÍSA
7. zamíchej obsah STŘEDNÍ_MÍSA



6. Do mísy ke žloutkům po troškách přidávej střídavě sníh z bílků a mouku s kakaem. Míchej velmi opatrně, spíše pouze převaluj jednotlivé vrstvy přes sebe.

- 19x 1. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
2. vylij do VELKÁ_MÍSA
3. naber lžící ze STŘEDNÍ_MÍSA
4. vysyp do VELKÁ_MÍSA
5. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA
6. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
7. vylij do VELKÁ_MÍSA
8. naber lžící ze STŘEDNÍ_MÍSA
9. vysyp do VELKÁ_MÍSA
10. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA
11. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
12. vylij do VELKÁ_MÍSA
13. naber lžící ze STŘEDNÍ_MÍSA



14. vysyp do VELKÁ_MÍSA
15. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA
16. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
17. vylij do VELKÁ_MÍSA
18. naber lžíci ze STŘEDNÍ_MÍSA
19. vysyp do VELKÁ_MÍSA
20. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA
21. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
22. vylij do VELKÁ_MÍSA
23. naber lžíci ze STŘEDNÍ_MÍSA
24. vysyp do VELKÁ_MÍSA
25. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA
26. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
27. vylij do VELKÁ_MÍSA
28. naber lžíci ze STŘEDNÍ_MÍSA
29. vysyp do VELKÁ_MÍSA
30. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA
31. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
32. vylij do VELKÁ_MÍSA
33. naber lžíci ze STŘEDNÍ_MÍSA
34. vysyp do VELKÁ_MÍSA
35. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA
36. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
37. vylij do VELKÁ_MÍSA
38. naber lžíci ze STŘEDNÍ_MÍSA
39. vysyp do VELKÁ_MÍSA
40. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA
41. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
42. vylij do VELKÁ_MÍSA
43. naber lžíci ze STŘEDNÍ_MÍSA
44. vysyp do VELKÁ_MÍSA
45. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA
46. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
47. vylij do VELKÁ_MÍSA
48. naber lžíci ze STŘEDNÍ_MÍSA
49. vysyp do VELKÁ_MÍSA
50. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA
51. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
52. vylij do VELKÁ_MÍSA
53. naber lžíci ze STŘEDNÍ_MÍSA
54. vysyp do VELKÁ_MÍSA
55. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA
56. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
57. vylij do VELKÁ_MÍSA
58. naber lžíci ze STŘEDNÍ_MÍSA
59. vysyp do VELKÁ_MÍSA
60. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA
61. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
62. vylij do VELKÁ_MÍSA
63. naber lžíci ze STŘEDNÍ_MÍSA
64. vysyp do VELKÁ_MÍSA
65. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA

66. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
67. vylíj do VELKÁ_MÍSA
68. naber lžíci ze STŘEDNÍ_MÍSA
69. vysyp do VELKÁ_MÍSA
70. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA
71. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
72. vylíj do VELKÁ_MÍSA
73. naber lžíci ze STŘEDNÍ_MÍSA
74. vysyp do VELKÁ_MÍSA
75. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA
76. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
77. vylíj do VELKÁ_MÍSA
78. naber lžíci ze STŘEDNÍ_MÍSA
79. vysyp do VELKÁ_MÍSA
80. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA
81. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
82. vylíj do VELKÁ_MÍSA
83. naber lžíci ze STŘEDNÍ_MÍSA
84. vysyp do VELKÁ_MÍSA
85. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA
86. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
87. vylíj do VELKÁ_MÍSA
88. naber lžíci ze STŘEDNÍ_MÍSA
89. vysyp do VELKÁ_MÍSA
90. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA
91. naber vařečku z MÍSA_NA_ŠLEHÁNÍ
92. vylíj do VELKÁ_MÍSA
93. naber lžíci ze STŘEDNÍ_MÍSA
94. vysyp do VELKÁ_MÍSA
95. opatrně zamíchej VELKÁ_MÍSA

7. Předehřej troubu na cca 120 – 150°C
 1. zapni TROUBA na 120°C
 2. čekej 10m
8. Máslem vyři a strouhankou či hrubou moukou vysypej dortovou formu
 1. vezmi MÁSLA
 2. potři VNITŘNÍ_STRANY_FORMY_NA_DORT
 3. vezmi STROUHANKA
 4. posyp VNITŘNÍ_STRANY_FORMY_NA_DORT
 5. vysyp FORMA_NA_DORT do KOŠ



9. Opatrně a bez klepnutí přelij těsto do vysypané formy
 1. opatrně vylíj VELKÁ_MÍSA do FORMA_NA_DORT
10. Opatrně, bez klepnutí vlož do trouby
 1. vlož FORMA_NA_DORT do TROUBA



- 2x 11. Po cca 20 minutách zvyš teplotu na 180 – 200°C
 1. čekej 10m
 2. ~~čekej 10m~~
 3. zapni TROUBA na 180°C



12. Po dalších cca 20 minutách by mělo být hotovo. Zapíchni špejli opatrně do středu dortu, pokud se na ni těsto nelepí, je hotovo.

- 2x | 1. čekej 10m
2. ~~čekej 10m~~

13. Ozdob dort dle chuti

