



# Červená karkulka

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 35 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme máslo s cukrem, vanilínovým cukrem a vejci elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem, strouhanou čokoládu a mléko a vyšleháme na středním stupni dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 40 minut**

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté korpus dvakrát podélně rozřízneme.
- 3 Na přípravu náplně v míse vyšleháme smetanu se Smeta-fixem, cukrem a lískooříškovou pomazánkou na nejvyšším stupni dotuha. Nakonec opatrně přimícháme ořechy. Náplň rozdělíme na dvě části korpusu a korpusy slepíme na sebe.
- 4 Na potřeni v míse vyšleháme smetanu se Smeta-fixem a cukrem. Odebereme 1 PL šlehačky do mikroténového sáčku a odložíme. Zbytkem šlehačky potřeme okraje a povrch dortu. Růžek sáčku ustrihneme a vytvoříme ze šlehačky nos.

## Přísady::

### Na těsto:

150 g máslo změkklé  
150 g moučkový cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
3 ks vejce  
180 g hladká mouka  
2 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
3 PL čokoláda hořká strouhaná  
100 ml mléko polotučné

### Na náplň:

250 ml smetana ke šlehání 33%  
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker  
1 zarovnaná PL moučkový cukr  
1 PL lískooříškový krém (pomazánka)  
50 g ořechy lískové nasekané a pražené

### Na potřeni:

250 ml smetana ke šlehání 33%  
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker  
1 zarovnaná PL moučkový cukr

### Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker  
jahody (několik)  
1 zarovnaná PL cukr  
Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)  
elektrický ruční šlehač





- 5 Na ozdobení jahody nakrájíme na plátky a vytvoříme z nich červený čepeček a mašle na copy. Polevu připravíme podle návodu na obale, ustříhneme malý růžek a vytvoříme ofinu, copy, pusu a oči. Pomocí párátko namočeného do polevy vytvoříme pihy. Cukr obarvíme červenou barvou a nanese na dort jako tvářičky.
  
- 6 Dort uložíme do chladničky.

