



# Čokoládový dort Crème Olé

asi 12 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu korpusu v mléce namočíme sušenky a vyskládáme je vedle sebe do plechu vyloženého papírem na pečení.
- 2 Na přípravu krému v míse vyšleháme Crème Olé s mlékem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni podle návodu na obale.
- 3 V jiné míse vyšleháme Creme VEGA se Smeta-fixem a vanilkovým cukrem na nejvyšším stupni dotuha a opatrně vmícháme do vyšlehaného Crème Olé. Krém nanese do plechu na sušenky a uhladíme. Uložíme do chladničky asi na 2 hodiny zatuhnout.
- 4 Před podáváním povrch dozdobíme nastrouhanou čokoládou a nakrájíme na kostky.

## Přísady:

### Na korpus:

50 ml mléko polotučné  
200 g sušenky Oreo (asi 20 kusů)

### Na krém:

2 balíčky Crème Olé kokos  
příchuť Dr. Oetker  
600 ml mléko polotučné  
300 g Creme VEGA Dr. Oetker  
2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker  
2 balíčky Vanilkový cukr Dr. Oetker

### Na ozdobení:

50 g čokoláda hořká

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
plech na pečení s vyšším okrajem  
(20 x 30 cm)

