



Cup cakes z Krtkova dortu

asi 8 - 10 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení Krtkův dort Dr. Oetker
100 g máslo změkklé
2 ks vejce
75 ml mléko polotučné

Na náplň:

500 - 600 ml smetana ke šlehání 33%
100 ml voda
3 ks banán

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
forma na muffiny
papírové košíčky na muffiny
cukrářský sáček s hladkou trubičkou

- 1 Na přípravu těsta směs na korpus nasypeme do mísy. Přidáme máslo, vejce a mléko a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Těsto rozdělíme do formy na muffiny vyložené papírovými košíčky asi do $\frac{3}{4}$ výšky a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Muffiny necháme vychladnout. Poté je vyjmeme z formy i s košíčky.
- 3 Pomocí lžičky z každého muffinu vydlabeme kousek ze středu a vydlabanou část korpusu v misce rozdrobíme.
- 4 Banány oloupeme a nakrájíme na kolečka, která rozdělíme do vydlabané části.
- 5 Na přípravu náplně smetanu vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Směs na náplň smícháme s vodou a ihned vmícháme ve dvou fázích do šlehačky. Nakonec vmícháme čokoládové vločky, podle návodu na obale. Šlehačkovou náplň vložíme do cukrářského sáčku, naneseeme na banány a povrch posypeme rozdrobeným korpusem. Uložíme do chladničky asi na 3 hodiny ztuhnout.

