

Dort 4 schody do nebe

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Na přípravu korpusu tmavé sušenky rozdrtíme pomocí válečku. Vložíme je do misky, přidáme máslo a mléko a důkladně propracujeme. Hmotu nanese na dno vymazané formy a přitlačíme. Stejným způsobem si připravíme korpus ze světlých sušenek, másla a mléka. Nanese na tmavou hmotu a přitlačíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: asi 10 minut

- 2 Korpus necháme ve formě vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně v míse smícháme tvaroh s cukrem a pastou. Smetanu vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha a vmícháme do tvarohu. Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a ihned vmícháme do tvarohové směsi. Náplň nanese na vychladlý korpus a uhladíme. Uložíme asi na půl hodiny do chladničky a necháme tuhnout. Zlatý klas připravíme podle návodu na obale, necháme vychladnout a opatrně nanese na tvarohovou náplň a uhladíme.
- 4 Na ozdobení vyšleháme smetanu s cukrem a Smeta-fixem a nanese na náplň dle vlastní fantazie. Na povrch dortu nastroháme čokoládu a dort uložíme asi na 1 hodinu do chladničky.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač

Na korpus:

260 g kakao vé sušenky
30 g máslo rozpuštěné
100 ml mléko polotučné
260 g máslové sušenky
30 g máslo rozpuštěné
100 ml mléko polotučné

Na náplň:

250 g tvaroh polotučný
4 zarovnaných PL cukr
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
250 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Želatina na ztužení krémů Dr. Oetker
100 ml voda
1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
500 ml mléko polotučné
50 g cukr

Na ozdobení:

500 ml smetana ke šlehání 33%
3 zarovnaných PL cukr
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker
50 g čokoláda hořká