



# Dort „oliž prst“

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme bílky elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem a vodou do pěny. Mouku smícháme s kypřicím práškem a kakaem a střídavě s bílky vmícháme do žloutkové směsi. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 15 minut**

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému uvaříme Zlatý klas s mlékem a cukrem podle návodu na obale. Necháme schladnout, přidáme máslo pokojové teploty a vyšleháme dohladka. Krém nanese na korpus stejnoměrně rozetřeme.
- 4 Na ozdobení vyšleháme smetanu se Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším dotuha rozetřeme ji na krém. Povrch dortu posypeme nastrouhanou čokoládou a uložíme do chladničky asi na 2 hodiny ztuhnout.

## Přísady::

### Na těsto:

2 ks bílek  
2 ks žloutek  
100 g cukr  
2 PL voda horká  
80 g mouka polohrubá  
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
1 zarovnaná PL Holandské kakao Dr. Oetker prosáté

### Na krém:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker  
500 ml mléko polotučné  
60 g cukr  
125 g máslo změkklé

### Na ozdobení:

250 ml smetana ke šlehání 33%  
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker  
50 g čokoláda hořká nastrouhaná

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)  
elektrický ruční šlehač





Tip:

- Pokud chceme, aby byly hoblíčky čokolády krásně velké a tvarované, namísto čokolády použijeme Polevu tmavou Dr. Oetker, kterou nastrouháme na struhadle s velkými oky.

