



Dort Zimní krajina

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



© Dr. Oetker

- 1 Na přípravu korpusu vložíme sušenky do mikroténového sáčku, dobře uzavřeme a pomocí válečku rozdrtíme. V míse sušenky smícháme s máslem a vařečkou důkladně promícháme. Na podnos z dortové formy položíme papír na pečení a připevníme okraj formy. Do formy naneseeme sušenkovou směs a pomocí polévkové lžice přitlačíme.
- 2 Na přípravu krému rozpustíme bílou čokoládu ve vodní lázni, odstavíme a necháme 10 minut mírně zchladnout. V míse vyšleháme tvaroh, smetanu a aroma elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Do směsi vmícháme zchladlou čokoládu (nesmí být zcela vychladlá) a rozetřeme na korpus. Dort uložíme na 2-3 hodiny do chladničky.
- 3 Na ozdobení vyšleháme smetanu se Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha a naplníme do cukrářského sáčku. Dort vyjmeme z formy. Na povrchu dortu tvoříme ze šlehačky vysoké špičky, které následně bohatě posypeme zdobením.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou (Ø 1 cm)
cukrářský sáček s řezanou trubičkou (Ø 1 cm)

Na těsto:

340 g máslové sušenky čokoládových
s kousky čokolády rozdrčených
120 g máslo rozpuštěného

Na náplň:

300 g čokoláda bílá
500 g tvaroh tučný jemného (o pokojové teplotě)
250 ml smetana ke šlehání 33% (o pokojové teplotě)
1 zarovnaná KL Aroma vanilkové Dr. Oetker

Na ozdobení:

250 ml smetana ke šlehání 33% vychlazené
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker
1 balení Zdobení tmavé Dr. Oetker

