



HRK – HRK OLÉ Lehký dort s malinami

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta ušleháme vejce s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a kakaem a ručně vařečkou vypracujeme dohladka. Těsto rozetřeme do vymazané a moukou vysypané formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C
Horkovzdušná trouba: 170 °C
Doba pečení: asi 12 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně necháme mírně maliny povolit. Do uzavíratelné mísy nalijeme smetanu, přidáme oba Crème Olé, tvaroh a smeta-fix. Nakonec přidáme maliny. Mísu pevně uzavřeme víkem. Několikrát intenzivně protřepeme (celkem 15-30 vteřin), tak aby byly všechny přísady dobře promíchané. Vše ještě důkladně promícháme metličkou nebo vařečkou, tak abychom suché přísady odstranili z okraje mísy a vmíchali do náplně.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
uzavíratelnou nádobu (objem asi 3 l)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

vejce
60 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
80 g mouka polohrubá
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker

Na náplň:

150 g maliny mražených
500 ml smetana ke šlehání 33%
2 balíčky Crème Olé kokos příchuť Dr. Oetker
250 g tvaroh polotučný
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

Na ozdobení:

50 g maliny
moučkový cukr (rozmixovat s malinami a povrch dortu pocákat)
50 g čokoláda hořká strouhané
50 g čokoláda hořká strouhané

