



Krtkův dort - Dovolená na krtinci

16 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu směs na korpus nasypeme do mísy. Přidáme máslo, vejce a mléko a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Těsto nanese na vymazané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C
Horkovzdušná trouba: 150 °C
Doba pečení: 35 - 40 minut

- 2 Po upečení oddělíme okraj formy a korpus necháme vychladnout. Poté korpus položíme na dortový podnos. Pomocí lžičky korpus vydlabeme do hloubky 1/2 cm. Ponecháme 1 cm široký okraj. Vydlabanou část korpusu v misce nahrubo rozdrobíme.
- 3 Banány oloupeme, podélně rozkrojíme a plochou stranou uložíme na vydlabaný korpus.
- 4 Na přípravu náplně smetanu vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Směs na náplň smícháme s vodou a ihned vmícháme do šlehačky. Nakonec vmícháme čokoládové vločky a navrstíme na korpus kopulovitě až ke kraji a posypeme rozdrobeným korpusem.

Přísady::

Na korpus:

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

Na náplň:

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

Na ozdobení:

2 ks banán
citrónová šťáva
1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
1 balíček Fondán bílá potahovací hmota Dr. Oetker
3 ks meruňky sušené

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (Ø 26 cm)





- 5 Na ozdobení oloupeme banány a potřeme je citrónovou šťávou, aby nezhnědly. Poté je překrojíme na poloviny. Polevu rozpustíme podle návodu a banány z části namočíme, aby vznikly tučňákům kabátky. Z kousku fondánu vytvoříme oči a do středu pomocí párátko uděláme polevou tečku. Z meruněk nařežeme zobáčky a ploutve, které přilepíme polevou. Tučňáky položíme na povrch dortu.

- 6 Uložíme do chladničky asi na 3 hodiny ztuhnout.

