



# Krtekův dort - Duha

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. Nakonec do těsta vmícháme čokoládové vločky. Těsto nanese do 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. Ostrým nožem seřízneme tenkou část korpusu do roviny, kterou v misce nahrubo rozdrobíme.
- 3 Na přípravu náplně smetanu vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšší stupni dotuha. Směs na náplň smícháme s vodou a ihned vmícháme do šlehačky. Náplň rozdělíme na 3 díly a každou obarvíme jinou barvou. Náplně na sebe navrstvíme do kopule a posypeme rozdobeným korpusem.
- 4 Uložíme do chladničky asi na 3 hodiny ztuhnout.

## Přísady:

### Na korpus:

1 balení Krtekův 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  
Barva gelová potravinářská  
zelená Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská  
červená Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská žlutá  
Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
dortová forma (Ø 26 cm)

