



Krtekův dort – Kávová pochoutka

asi 10 sklenic



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu směs na korpus nasypeme do mísy. Přidáme banán, olej a mléko a vyšleháme šlehačem dohladka. Nakonec vmícháme boby. Těsto nanese do vymazané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 35 - 40 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté ho celý rozdrobíme.
- 3 Na přípravu náplně smetanu s kávou vyšleháme šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Směs na náplň smícháme s vodou a ihned vmícháme do šlehačky. Nakonec vmícháme čokoládové vločky. Náplň nanese do cukrářského sáčku.
- 4 Na přípravu polevy rozmixujeme banány s kakaem ve vyšší nádobě.
- 5 Do skleniček rozdělíme nadrobené těsto a zakapeme ho kávou smíchanou s bourbonem. Poté nanese náplň, zalijeme polevou a posypeme boby.
- 6 Uložíme do chladničky.

Přísady::

Na korpus:

- 1 balení Krtekův dort Dr. Oetker
- 1 ks banán rozmačkaný
- 100 g kokosový olej změkklý
- 8 PL rostlinné mléko (ovesné nebo mandlové)
- 1 PL Drcené kakaové boby Dr. Oetker

Na náplň:

- 400 ml rostlinná smetana vychlazená
- 2 KL instantní káva
- 100 ml voda studená

Na banánovou polevu:

- 2 ks banán
- 4 PL Přírodní kakao Dr. Oetker

Na polití a ozdobení:

- instantní káva (malý šálek)
- 2 KL bourbon
- 2 PL Drcené kakaové boby Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

- elektrický ruční šlehač
- dortová forma (Ø 26 cm)
- 10 ks sklenička o objemu 280 ml
- cukrářský sáček s širokou zdobící špičkou
- ponorný mixér

