

Krtkův dort – Kdo se tam schovává?

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 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 velký 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 navršíme 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%
100 ml voda
3 ks banán

Na ozdobení:

200 g kokos strouhaný
Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker
1 balení Marcipán Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská růžová Dr. Oetker
1 balení Květiny oplatkové Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (Ø 26 cm)



- 5 Kokos obarvíme zelenou barvou a naneseeme kolem dortu. Z marcipánu odebereme kuličku o velikosti vlašského ořechu, kterou obarvíme růžovou barvou. Zbylý marcipán rozdělíme na 3 díly. Ze dvou dílů vytvarujeme kuličky a následně kužele a lehce je zploštíme. Ostrým nožem nařízíme jako prsty. Z růžového marcipánu vytvarujeme kuličky a přilepíme je k tlapkám a lehce je zploštíme. Ze zbylého marcipánu vytvarujeme kuličku, která bude jako ocásek. Na zelený kokos naaranžujeme oplátkové květiny.

- 6 Uložíme do chladničky asi na 3 hodiny ztuhnout.

