



Krtekův dort – Malinové potěšení

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na korpus:

1 balení Krtekův dort Dr. Oetker
2 ks vejce
100 ml olej
75 ml mléko polotučné

Na náplň:

500 g tvaroh tučný
100 ml voda

Na obložení a polití:

400 g maliny čerstvé
1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker
250 ml voda
2 PL cukr

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
forma hranatá (asi 20 x 30 cm)

- 1 Na přípravu směs na korpus nasypeme do mísy. Přidáme vejce, olej a mléko a vyšleháme šlehačem dohladka. Těsto nanese do formy vyložené papírem na pečení 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.
- 3 Na přípravu náplně tvaroh vyšleháme šlehačem na nejvyšším stupni. Směs na náplň smícháme s vodou a ihned vmícháme do tvarohu. Nakonec vmícháme čokoládové vločky. Náplň nanese na korpus a uhladíme.
- 4 Na obložení maliny omyjeme, některé rozpůlíme a stejnoměrně nanese na povrch náplně. Dort-želé připravíme s vodou a cukrem podle návodu na obale a opatrně nalijeme na maliny.
- 5 Uložíme do chladničky ztuhnout.

