



Krtekův dort - Malinový zázrak

16 porcí



snadná příprava

do 20 minut



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%
100 ml voda
250 g maliny čerstvé

Na ozdobení:

100 g maliny čerstvé
lístky máty

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (Ø 26 cm)

- 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 korpuse 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. Nakonec vmícháme čokoládové vločky. Maliny poskládáme na korpus a navršíme šlehačku kopulovitě až ke kraji a posypeme rozdrobeným korpusem.
- 4 Na povrch nanese maliny a dozdobíme lístky máty. Uložíme do chladničky asi na 3 hodiny ztuhnout.

