



Krtkův dort – Opice

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



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 studená

Na ozdobení:

24 kusů piškoty dětské kulaté
Poleva tmavá Dr. Oetker
Poleva světlá Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
forma na muffiny
12 ks papírové košíčky na muffiny

- 1 Na přípravu směs na korpus nasypeme do mísy. Přidáme máslo, vejce a mléko a vyšleháme šlehačem podle návodu na obale. Těsto nanese do formy vyložené košíčky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Muffiny necháme vychladnout.
- 3 Vychladlé muffiny na povrchu seřízeme. V míse odříznutou část rozdrobíme a odložíme stranou.
- 4 Smetanu vyšleháme šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Směs na náplň rozmícháme ve vodě a ihned vmícháme do šlehačky. Nakonec vmícháme čokoládové vločky, nanese kopulovitě na povrch muffinů a posypeme rozdrobeným korpusem.
- 5 Na ozdobení polovinu piškotů rozřízneme na polovinu. Celý a rozpůlený piškot nanese na povrch muffinů. Polevy rozpustíme podle návodu na obale. Světlou polevou opicím vytvoříme oči a tmavou polevou dozdobíme pusou, nos a oči. Uložíme do chladničky ztuhnout.

