



Krtkův dort s jahodami

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na korpus:

1 balení Krtkův dort Dr. Oetker
100 g máslo změkklé
2 ks vejce
75 ml mléko polotučné

Na náplň:

500 - 600 ml smetana ke šlehání 33%
100 ml voda
300 g jahody čerstvé

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: asi 35 - 40 minut

- 2 Po upečení oddělíme okraj formy a korpus necháme vychladnout.
- 3 Poté oddělíme dno formy a korpus položíme na dortový podnos. Pomocí lžičky korpus vydlabeme do hloubky 1/2 cm. Ponecháme 1 cm široký okraj. Vydlabanou část korpusu v misce rozdrobíme.
- 4 Jahody očistíme a poskládáme na korpus. Na přípravu náplně smetanu vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Směs na náplň smícháme s vodou a ihned vmícháme ve dvou fázích do šlehačky. Nakonec vmícháme čokoládové vločky. Šlehačkou náplň navršíme kopulovitě až ke kraji a posypeme rozdrobeným korpusem. Uložíme do chladničky asi na 3 hodiny ztuhnout.

