

Krtkův dort s mangovým tvarohem

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu směs na korpus nasypeme do mísy. Přidáme vejce, olej a mléko a vyšleháme šlehačem dohladka. Těsto nanese do 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 Korpus necháme vychladnout. Poté ho podélně rozkrojíme na 2 části.
- 3 Na přípravu pyré mango oloupeme a nakrájíme na menší kousky. Vložíme do mísy a pomocí ponorného mixéru ho rozmixujeme. Pyré vložíme do kastrůlku. Přidáme vejce, žloutek, cukr a šťávu a zahříváme na mírném ohni do rozpuštění cukru a do zhoustnutí. Nakonec vmícháme sůl a máslo a vymícháme. Poté nalijeme do sklenice a vložíme do chladničky ztuhnout.
- 4 Na přípravu náplně smetanu vyšleháme šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Na konci šlehání přidáme ricottu a krátce vyšleháme. Směs na náplň smícháme s vodou a ihned vmícháme do šlehačky. Nakonec vmícháme čokoládové vločky a naplníme do cukrářského sáčku.

Přísady::

Na korpus:

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

Na mangový tvaroh (mango curd):

1 ks mango (asi 330 g mangového pyré)
2 ks vejce
1 ks žloutek
110 g cukr
citrónová šťáva z 1 citrónu
sůl
110 g máslo

Na náplň:

250 ml smetana ke šlehání 33%
250 g ricotta
100 ml voda studená

Na ozdobení:

1 balení Drcené kakaové boby Dr. Oetker
máta čerstvá

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (Ø 26 cm)
ponorný mixér
cukrářský sáček s hladkou špičkou



- 5 Spodní část korpusu dáme na podnos, natřeme cca polovinou mangového krému, na něj nastříkáme ricottovou náplň. Přiklopíme druhou částí korpusu, střed opět potřeme mangovým tvarohem a kolem ozdobíme zbytkem ricottového krému.
- 6 Povrch posypeme boby a dozdobíme lístky máty.
- 7 Uložíme do chladničky.

