



Krtkův dort s opečeným banánem

asi 10 sklenic



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na korpus:

1 balení Krtkův dort Dr. Oetker
1 ks banán rozmačkaný
100 g kokosový olej změkklý
8 PL rostlinné mléko (ovesné nebo mandlové)

Na náplň:

400 ml rostlinná smetana na šlehání
100 ml voda

Na ozdobení:

4 ks banán
2 PL kokosový olej
2 PL med tekutý nebo javorový sirup
skořice mletá
bílý rum dle chuti
mandlové plátky

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (Ø 26 cm)
10 ks misky o objemu 280 ml

- 1 Na přípravu směs na korpus nasypane do mísy. Přidáme banán, olej a mléko a vyšleháme šlehačem dohladka. Těsto nanese na vymazané formy a uhladíme. Vložíme do přehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 35 - 40 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté ho celý rozdrobíme a odložíme stranou.
- 3 Na přípravu náplně smetanu šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Směs na náplň smícháme s vodou a ihned vmícháme do šlehačky. Nakonec vmícháme čokoládové vločky.
- 4 Na ozdobení banány oloupeme a podélně rozřízneme. Na pánvi zahřejeme olej. Vložíme na pánev banány. Zalijeme je medem nebo sirupem a posypeme skořicí. Po chvíli banány otočíme, posypeme skořicí a zakápneme rumem.
- 5 Do misek rozdělíme nadrobené těsto. Nanese náplň a opečený banán. Povrch posypeme mandlovými plátky.
- 6 Uložíme do chladničky ztuhnout.

