



Krtkův dort se žížalami

asi 16 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 ml smetana ke šlehání 33%
vychlazená
100 ml voda
3 ks banán

Na žížaly:

1 balíček Dort-želé čiré Dr. Oetker
250 ml džus červený (červený
multivitamín, jahodový, malinový,
brusinkový nebo červený grep)

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (Ø 26 cm)
brčka s větším průměrem

- 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. Poté korpus položíme na větší dortový podnos. Pomocí lžičky korpus vydlabeme do hloubky 1/2 cm. Ponecháme 1 cm široký okraj. Vydlabanou část korpuse v misce nahrubo rozdrobíme.
- 3 Banány oloupeme, podélně rozkrojíme a plochou stranou uložíme na vydlabaný korpus.
- 4 Na přípravu náplně smetanu vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Směs na náplň smícháme s vodou a ihned vmícháme do šlehačky. Nakonec vmícháme čokoládové vločky a navršíme na korpus. Povrch posypeme rozdrobeným korpusem.





- 5 Na žížaly připravíme Dort-želé s džusem podle návodu na obale. Želé nalijeme do menšího plechu a ihned vložíme brčka, která ponoříme a zatížíme např. malým talířkem. Brčka musí být zcela ponořená.
- 6 Uložíme do chladničky asi na 1 hodinu ztuhnout. Poté žížaly z jedné strany brček opatrně vymačkáme.
- 7 Žížaly položíme na dort.

