



Krtekův dort - Stavba

asi 16 porcí



snadná příprava

do 20 minut



Přísady:

Na korpus:

1 balení Krtekův 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 ozdobení:

2 balení čokoládové trubičky
plastová autíčka (bagr,
nákladáky, stavební techniku aj.)

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. Poté korpus položíme na větší dortový podnos. Pomocí lžičky korpus vydlabeme do hloubky 1/2 cm. Ponecháme 1 cm široký okraj. Vydlabanou část korpusu 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 nepravdělně navršíme na korpus. Povrch posypeme rozdrobeným korpusem.





- 5 Na ozdobení vytvoříme z trubiček nepravidelně vysoký plot a dozdobíme stavební technikou.
- 6 Uložíme do chladničky asi na 3 hodiny ztuhnout.

