



Krtkův dort - Višňový sad

16 porcí



snadná příprava

do 40 minut



Přísady:

Na korpus:

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

Na náplň:

370 g kompot višňový (po odkapání)
200 g džem višňový
500 ml smetana ke šlehání 33%
100 ml voda studená

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
forma srncí hřbet (30 x 11 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 do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: 35 - 40 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté vyklopíme z formy a jednou podélně rozřízneme. Odříznutou část korpusu rozdrobíme a odložíme stranou.
- 3 Na přípravu náplně necháme kompot důkladně na sítku odkapat. Spodní část korpusu potřeme džemem a odkapanými višněmi. Smetanu vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Směs na náplň rozmícháme ve vodě a ihned vmícháme do šlehačky. Nakonec vmícháme čokoládové vločky, nanese kopolovitě na višně a posypeme rozdrobeným korpusem.
- 4 Uložíme do chladničky asi na 3 hodiny ztuhnout.

