



# Krtkův zimní dort

16 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 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: 35 - 40 minut**

- 2 Po upečení oddělíme okraj formy a korpus necháme vychladnout. Poté korpus položíme na 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 navršíme na korpus kopulovitě až ke kraji a posypeme rozdrobeným korpusem.

## 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%  
100 ml voda  
3 ks banán

### Na ozdobení:

1 balíček Fondán bílá potahovací hmota Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská žlutá Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker  
1 balení Perličky stříbrné Dr. Oetker  
1 balení Sněhové vločky Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
dortová forma (Ø 26 cm)  
formička na vykrajování vánoční motivy (stromček, hvězdička, mikulášské čepičky)





- 5 Na ozdobení obarvíme 3 části fondánu na zelenou, žlutou a červenou barvu a jednu část necháme bílou. Obarvené fondány postupně pomocí válečku na pocukrované pracovní ploše vyválíme na plát a pomocí vykrajovátek z něho vykrajujeme různé vánoční motivy. Poté povrch dortu ozdobíme a posypeme perličkami a vločkami.
  
- 6 Uložíme do chladničky asi na 3 hodiny ztuhnout.

