



Nepečený smetanový dort Black&White

asi 12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Přísady:

250 ml mléko polotučné
1 balíček Želatina na ztužení krémů
Dr. Oetker
450 g zakysaná smetana
450 ml smetana ke šlehání 33%
200 g moučkový cukr

Na polevu:

5 zarovnaná PL Černé kakao Dr.
Oetker
5 zarovnaná KL cukr
1 balíček Želatina na ztužení krémů
Dr. Oetker
5 PL mléko polotučné
250 ml voda

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (Ø 23 cm)

- 1 Na přípravu dortu mléko se želatinou v kastrůlku zahřejeme. Mléko se nesmí vařit. Odstavíme, vymícháme do rozpuštění želatiny a necháme vychladnout. V míse vyšleháme zakysanou smetanu se smetanou a cukrem elektrickým ručním šlehačem dohladka. Opatrně vmícháme mléko se želatinou a vymícháme metličkou dohladka. Směs nalijeme do olejem vymazané dortové formy a uhladíme. Povrch přikryjeme alobalem. Uložíme do chladničky asi na 2 hodiny ztuhnout.
- 2 Na přípravu polevy smícháme v kastrůlku kakao, cukr, želatinu, mléko a vodu a vymícháme dohladka. Umístíme na mírný oheň a zahřejeme. Odstavíme a necháme asi 1 hodinu zchladnout. Poté nalijeme na povrch ztuhlého dortu.
- 3 Dort necháme v chladničce ztuhnout, nejlépe přes noc.

Tip:

- Podáváme studené. Můžeme ozdobit ovocem, domácí šlehačkou anebo bílky vyšlehanými s cukrem.

