



Red Velvet dezert ve skle

asi 8 porcí



snadná příprava

do 35 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač
dezertní skleničky

Na těsto:

1 balení Red Velvet dort Dr. Oetker
125 ml smetana ke šlehání 33%
3 ks vejce

Na náplň:

125 ml smetana ke šlehání 33%
200 ml zakysaná smetana
400 g maliny

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme směs na těsto se smetanou a vejci 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: asi 160 °C

Horkovzdušná trouba: asi 140 °C

Doba pečení: asi 30 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně vyšleháme směs na náplň se smetanou a zakysanou smetanou podle návodu na obale.
- 4 Korpus rozdrobíme a střídavě s náplní a malinami vrstvíme do skleněných pohárů.

