



Red Velvet pro zamilované

12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme směs na korpus se smetanou a vejci podle návodu na obale. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C

Horkovzdušná trouba: 140 °C

Doba pečení: 30 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému vyšleháme směs na krém se smetanou a 400 g zakysané smetany podle návodu na obale.
- 4 Korpus podélně rozřízneme a na spodní díl nanese 1/3 krému. Zakryjeme vrchním dílem a potřeme zbytkem krému povrch a okraje dortu.
- 5 Na povrch dortu tubičkou nakreslíme obrys obličeje nebo postavičky a dozdobíme ovocem, mátou a zdobením.
- 6 Dort uložíme do chladničky a necháme tuhnout asi 2 hodiny.

Přísady:

Na těsto:

1 balení Red Velvet dort Dr. Oetker

125 ml smetana ke šlehání 33%

3 ks vejce

Na krém:

125 ml smetana ke šlehání 33%

400 g zakysaná smetana

Směs na krém Red Velvet

Dr. Oetker (součást balení)

Na ozdobení:

Tubička gelová stříbrná Dr. Oetker

Čokoládová srdíčka Dr. Oetker

Zdobení 4 druhy zlaté/stříbrné

Dr. Oetker

ovoce čerstvé drobné (borůvky,

ostružiny, rybíz, jahody nebo maliny)

lístky máty

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)

elektrický ruční šlehač

