



Red Velvet s ovocem

12 porcí



snadná příprava

do 35 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač

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%
400 g zakysaná smetana
500 g ovoce (borůvky, maliny, jahody)

- 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: asi 30 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně vyšleháme směs na náplň se smetanou ke šlehání a zakysanou smetanou podle návodu na obale.
- 4 Korpus dvakrát podélně prořízneme. Na spodní díl korpusu nanese jednu třetinu náplně a jednu třetinu očištěného ovoce. Zakryjeme druhým dílem, nanese polovinu náplně a polovinu ovoce. Zakryjeme třetím dílem, potřeme zbytkem náplně a dozdobíme zbytkem ovoce. Dort uložíme do chladničky a necháme tuhnout asi 2 hodiny.

Tip:

- Původ receptu Red Velvet (Červený samet) pochází ze Spojených států, konkrétně z New Yorku od slavného hotelu Waldorf-Astoria. Korpus má typickou červenohnědou barvu.

