



# Sněhulák

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 35 minut



## 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%  
200 g zakysaná smetana

### Na ozdobení:

2 balení Fondán bílá potahovací  
hmota Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská červená  
Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská černá Dr.  
Oetker

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)  
elektrický ruční šlehač

- 1 V míse vyšleháme směs na těsto se smetanou a vejci šlehačem na nejvyšším stupni dohladka podle návodu na obale. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 35 minut**

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému vyšleháme směs na krém se smetanou a zakysanou smetanou podle návodu na obale.
- 4 Korpus jednou podélně rozřízneme a polovinou krému potřeme spodní díl korpusu. Zakryjeme vrchním dílem a zbylým krémem potřeme povrch a strany dortu. Uložíme asi na hodinu do chladničky.
- 5 Jeden a půl balíčku fondánu vyválíme pomocí válečku na pracovní ploše pocukrované moučkovým cukrem na plát asi na Ø 35 cm a povrch a strany dortu jím potáhneme. Ostrým nožem odkrojíme přebytečný fondán a vytvoříme bambuli a malé oči, případně vykrájíme vločky. Větší část zbylého fondánu obarvíme na červeně a vytvoříme sněhulákovi čepici a nos a položíme na povrch dortu. Zbytek fondánu obarvíme na černě a vytvoříme pusy a oči. Dozdobíme vločkami nebo podle vlastní fantazie.





©Dr. Oetker · Americká 2335 · Kladno · [www.oetker.cz](http://www.oetker.cz)  
Zákaznická linka: e-mail: [oetker@oetker.cz](mailto:oetker@oetker.cz) · tel. 844 638 537