



Strašidelný dort

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 30 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:

1 balíček Fondán bílá potahovací hmota Dr. Oetker
1 balíček Fondán kakaová potahovací hmota Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač

- 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 - 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 potřeme krémem. Částí krému potřeme i povrch dortu. Uložíme asi na hodinu do chladničky.
- 5 Na ozdobení z bílého fondánu pomocí válečku vyválíme plát a celý povrch a strany dortu jím potáhneme.
- 6 Kakaový fondán také pomocí válečku vyválíme a vytvoříme na povrchu dortu strašidlo dle své vlastní fantazie.

