



# Zmrzlinový dort stracciatella

4 porce



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu dortu vykrojíme podle dna formy korpus a vložíme ho do formy.
- 2 Zmrzlinu s mlékem vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni podle návodu na obale. Vmícháme čokoládu a zmrzlinu nanese na korpus a uhladíme. Uložíme minimálně na 5 hodin do mrazničky ztuhnout.
- 3 Před podáváním necháme asi 10 minut stát při pokojové teplotě. Poté opatrně odstraníme okraj a dno formy.
- 4 Na ozdobení vyšleháme smetanu elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Šlehačku naplníme do cukrářského sáčku a povrch dortu nazdobíme. Dozdobíme kiwi, physalisem, kůrou a trubičkami.

## Tip:

- Namísto korpusu můžeme použít též piškoty.

## Přísady:

### Přísady:

1 ks piškotový korpus hotový  
nebo dětské piškoty  
1 balení Zmrzlina vanilková  
příchuť Dr. Oetker  
150 ml mléko plnotučné  
40 g čokoláda hořká strouhaná

### Na ozdobení:

150 ml smetana ke šlehání 33%  
1 ks kiwi  
physalis  
limetková kůra z jedné chemicky  
neošetřené limetky  
čokoládové trubičky

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (ø 18 cm)  
elektrický ruční šlehač  
cukrářský sáček s řezanou  
trubičkou

