Domácí Krtkův dort

Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **6**

2622 kalorií , **0 g** cukrů , **235 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: https://srecepty.cz/domaci-krtkuv-dort

Příprava

Dortový korpus: Pudinky, cukr, prášek do pečiva smícháme v míse, přidáme vejce a olej a pořádně rozšleháme. Těsto vylijeme do vymazané a moukou vysypané formy na dort. Dáme péci do předehřáté trouby asi na 150 st. a necháme péci asi 20 minut - zkouším špejlí. Je možné i přidat vyšší teplotu, mně peče trouba hodně, ale dcera musí dát necelých 200 st. Krém: Obě šlehačky ušleháme, přimícháme dle návodu připravenou želatinu a šleháme společně. Vmícháme cukr, rozmixovaný banán a rozlámanou čokoládu na vaření. Dáme vychladit asi na půl hodiny - dle potřeby. Upečený dort dáme zchladnout, přendáme na tác a vydlabeme lžící vnitřek asi 1,5 - 2 cm, záleží na výšce formy na dort, po okrajích necháme asi 1 cm vysoký lem. Vydlabaný korpus poklademe banány, nakrájenými na kolečka. Na banány dáme šlehačkový krém do výšky - kopule, posypeme rozdroleným, vydlabaným korpusem, který máme ze vnitřku dortu. Dort dáme asi na půl dne do lednice ztuhnout.

Ingredience

- 8 dkg cukru moučka
- 2 balení pudinkového prášku - čokoládového
- 1,5 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- 1 dcl oleje
- 2 vejce
- 3-4 banány dle velikosti - na pokladení korpusu
- 2 dkg cukru moučka - do krému
- 1 balení čokolády na vaření - do krému
- 1 banán - do krému
- 1 balení želatiny -v prášku - do krému
- 2 balení šlehačky - do krému

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Rodina, Moučník