

Krtkův dort na plech



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

4718 kalorií , 29 g cukrů , 318 g tuků , 116 g bílkovin

Autor: jarmilauhlirova

Odkaz: <https://srecepty.cz/krtkuv-dort-na-plech>

Příprava

Z mléka, pudinkového prášku a cukru uvaříme pudink, který po vychladnutí smícháme s tvarohem, zakysanou smetanou, vanilkou, ušlehanou smetanou a nastrouhanou čokoládou. Žloutky ušleháme s cukrem a olejem, přidáme mléko, mouku, prášek do pečiva, kakao a sníh z bílků. Nalijeme do plechu a pečeme přibližně 20 minut na 200°C. Vychlazený korpus vydlabeme na 1 cm od dna, poklademe banány a natřeme krém, posypeme rozdrobeným vydlabaným korpusem. Před podáváním necháme minimálně hodinu odležet v lednici.

Ingredience

- ✓ 3 vejce
- ✓ 180 g cukru krupice
- ✓ 200 ml slunečnicového oleje
- ✓ 200 ml polotučného mléka
- ✓ 320 g hladké mouky
- ✓ 1 balení prášku do pečiva
- ✓ 3 lžice kakaa
- ✓ 4 banány
- ✓ 250 ml polotučného mléka
- ✓ 2 sáčky pudinkového prášku
- ✓ 250 g tučného tvarohu
- ✓ 2 lžice cukru moučka
- ✓ 2 balení zakysané smetany
- ✓ 2 kousky vanilky
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 100 g čokolády na vaření

Kategorie

Americká

