Krtkův dort

Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **12**

2620 kalorií , **0 g** cukrů , **127 g** tuků , **79 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

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

Příprava

Olej, cukr a žloutky utřeme do pěny. Smícháme mouku, kakao a prášek do pečiva. Poté zašleháme 130 ml mléka a sníh z bílků. Vlijeme do vymazané formy a pečeme cca 20 minut při 180°C. Až korpus vychladne, vytvoříme nožem kruh (asi cm od okraje). Vnitřek korpusu opatrně vydlabeme lžící, nesmíme porušit dno korpusu. Náplň připravíme následovně: uvaříme pudink (klasicky pudinkový prášek v půl litru mléka), necháme ho vychladnout. Vyšleháme šlehačku, tu pak vyšleháme ještě s tvarohem a vychladlým pudinkem. Podle libosti přidáme moučkový či vanilkový cukr. Můžeme přidat nasekanou či nastrouhanou čokoládu. Do vydlabaného korpusu dáme trochu krému, banány rozkrojené na půl, opět zalijeme krémem a navrch posypeme vydlabaným těstem z korpusu – z toho vytvoříme jakýsi efekt krtince.

Tip k receptu

Dort můžete ozdobit marcipánovou postavičkou představující oblíbenou dětskou postavu Krtečka.

Ingredience

- 100 ml rostlinného oleje
- 100 g cukru moučka
- 2 vejce
- 180 g polohrubé mouky
- 2 vrchovate lžíce kakaa
- 1 kypřící prášek do pečiva
- 630 ml mléka
- 3 banány
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1 balení ztužovače šlehačky
- 250 g jemného tvarohu
- 1 sáček vanilkového pudinku
- 3 lžíce cukru moučka
- kousek čokolády na vaření

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Rodina, Moučník