

Metrový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- **Těsto**

- vejce 5 ks
- moučkový cukr 280 g
- hladká mouka 320 g
- prášek do pečiva 1 balíček
- voda 140 ml
- olej 160 ml
- kakao 2 lžíce

- **Krém**

- hera 300 g
- moučkový cukr 200 g
- jahodový peding 1 balíček
- rum 1 cl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Ušleháme vodu se žloutky, poté zašleháme i cukr, mouku, prášek do pečiva a olej.
2. Vmícháme sníh z bílků.

3. Těsto rozdělíme na 2 části, do jedné přidáme kakao (pokud by bylo husté, přidáme trošku vody).
4. Vymažeme si formy na chlebíček, nalijeme do nich těsto a pečeme dozlatova v předem vyhřáté troubě při 160 °C.
5. Mezitím si připravíme krém. Uvaříme pudink a do horkého dáme kousek Hery Máslová příchutí, aby se neutečel škrálop.
6. Po vychladnutí zašleháme do cukru s Herou Máslová příchutí, podle chuti můžeme přidat i rum.
7. Vychladlý chlebíček krájíme na asi 1 cm široké pláty a střídavě slepujeme barvy krémem.
8. Povrch potřeme krémem a posypeme kokosem.
9. Krájíme na šikmo a podáváme.