

Sušenkový dortík

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- polohrubá mouka 2 hrnek
- kypřicí prášek 1 ks
- cukr moučka 1 hrnek
- olej 1 hrnek
- mléko 1 hrnek
- vejce 2 ks
- **Na potřetí**
- smetana ke šlehání 1 ks
- koka sušenky 1 balení
- čokoládová poleva 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Mouku smícháme s práškem do pečiva, přidáme cukr, olej, mléko, vejce a umícháme těsto. Nalijeme je do vymazané a vysypané dortové formy a upečeme.

Ušlehanou smetanu promícháme s rozdrčenými sušenkami a natřeme na vychladlý korpus. Polijeme čokoládovou polevou a necháme ztuhnout. Povrch můžeme ještě ozdobit šlehačkou nebo světlou polevou.