

Krtkův dort naruby

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- směs na Krtkův dort 1 ks
- banány 1 kg
- smetana 600 ml
- vejce 2 ks
- máslo 100 g
- mléko 75 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ke směsi vyklepneme dvě vejce, přidáme změkklý tuk a mléko. Vše vyšleháme šlehačem dohladka. Těsto vlijeme do dortové formy a pečeme 30 minut. Necháme zchladnout, pak odřízneme vršek korpusu a rozdrobíme ho do misky. Mezitím ušleháme šlehačku, přidáme kousky čokolády a smícháme se směsí na krém v prášku. Korpus vydlabeme a do vydlabaného prostoru vložíme celé nebo pokrájené banány, poklademe je ušlehanou směsí a na ni nasypeme rozdrobenou část z misky. Dort necháme v lednici do druhého dne ztuhnout.