

Krtkův dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **náplň**
- banán 3 ks
- cukr moučka 40 g
- smetana ke šlehání 500 ml
- čokoláda na vaření 80 g
- ztužovač šlehačky 1 balíček
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- kokos na vysypání 1 ks
- **těsto**
- rum 1 lžíce
- olej 100 ml
- mléko 125 ml
- polohrubá mouka 180 g
- vejce 2 ks
- prášek do pečiva 0.5 balíček
- cukr moučka 100 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Olej, cukr a žloutky si ušleháme. Po chvíli přidáme rum a zlehka zamícháme. Dále přidáme mouku, kterou si smícháme s kakaem a práškem do pečiva, nakonec vlijeme mléko a lehce vmícháme sníh vyšlehaný z bílků. A máme těsto krtkova dortu. Těsto vlijeme do vymazané a kokosem vysypané dortové formy. Dort pečeme při teplotě zhruba 180 °C po dobu 30 minut. Upečený korpus vytáhneme, necháme zchladnout.

Korpus krtkova dortu vydlabeme. Od okraje po celém obvodu si ponecháme tak 2 centimetry. U spodní části dortu musíme opatrně, aby spodek byl neporušený.

Na náplň do krtkova dortu smícháme cukr a ztužovač s nahrubo nastrouhanou čokoládou. Toto vše nasypeme do téměř ušlehané šlehačky a došleháme vše dohromady.

Banány podélně rozkrojíme a naskládáme do korpusu. Na banány navrstvíme šlehačku a snažíme se vytvořit kopeček. Na takto navrstvený kopeček sypeme rovnoměrně rozdrobený vnitřek z vydlabaného korpusu.

Krtkův dort dáme do ledničky vychladit na několik hodin. Skvěle chutná ke kávičce.