

Červená karkulka (dort)

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Změklé máslo 150 g
- Moučkový cukr 150 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 180 g
- Kypřicí prášek do pečiva 2 lžička
- Strouhaná čokoláda 3 lžíce
- Mléko 100 ml

• KRÉM

- Smetana ke šlehání 200 ml
- Nugátový krém 1 lžíce
- Moučkový cukr 1 lžíce
- Ztužovač Smeta-fix Dr. Oetker 1 balíček
- Nasekané opražené lískové ořechy 50 g

• KRÉM NA POMAZÁNÍ DORTŮ

- Smetana ke šlehání 250 ml
- Moučkový cukr 1 lžíce
- Ztužovač Smeta-fix Dr. Oetker 1 balíček

• ZDOBENÍ

- Čokoládová poleva 200 g
- Jahody 1 balení
- Cukr krupice 1 špetka
- Červená potravinářská barva 3 špetka

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Máslo s cukrem, vanilkovým cukrem a vejci utřete do pěny. Přidejte mouku smíchanou s kypřícím práškem a nastrohanou čokoládou a vše promíchejte. Nakonec přidejte mléko a vyšlehejte do hladkého těsta. Těsto vlijte do formy vyložené pečicím papírem, uhladte a upečte v troubě vyhřáté na 180 °C.
2. Smíchejte smetanu s nugátovým krémem a cukrem a vyšlehejte se ztužovačem podle návodu na obalu. Nakonec zlehka vmíchejte ořšky a takto připraveným krémem naplňte podélně rozkrojený korpus.
3. Smetanu, cukr a ztužovač vyšlehejte na tuhý krém. Dort potřete navrchu i po obvodu. Jednu polévkovou lžici krému dejte do mikrotenového sáčku, ustrihněte větší roh a krémem vytvarujte nosík.
4. Polevu rozehřejte, odstříhněte malý růžek a vytvořte ofinu, copy, pusy a oči. Pomocí párátka naznačte pihy. Z plátků jahod vytvořte čepeček a mašličky. Potravinářskou barvu smíchejte s cukrem a posypejte na dort jako tvářičky. Nechte dvě hodiny ztuhnout v lednici.