

Domácí krtkův dort

Časová náročnost: 90 minut

Korpus:

320 g	hladká mouka
180 g	cukr
3 ks	vejce
3 lžičce	kakao
200 ml	mléko
200 ml	olej
1 ks	prášek do pečiva
asi 5 ks	banán



Krém:

250 g	tvaroh
250 ml	smetana ke šlehání
2 kelímky	zakysaná smetana
100 g	hořká čokoláda
1 ks	vanilkový cukr
	vanilkový pudink (z 250 ml mléka, ½ balíčku pudingu a 4 lžic cukru)

Postup přípravy

Nejprve si připravíme korpus. Oddělíme bílky od žloutků. K žloutkům přisypeme cukr a vyšleháme do pěny. Přilijeme olej, mléko a vmícháme. Hladkou mouku prosejeme společně s kakaem a práškem do pečiva, a poté po částech zašleháme do těsta. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a pomocí stěrky zlehka přidáme ke směsi. Těsto vlijeme na vysypaný a vymazaný plech s vyššími okraji nebo do dortové formy a pečeme ve vyhřáté troubě na 170°C po dobu asi 30 minut.

Mezitím si připravíme krém. V míse smícháme tvaroh, zakysanou smetanu a vychladlý pudink. Smetanu ke šlehání vyšleháme do tuha a rovněž přidáme do krému. Čokoládu nasekáme na malé kousky a také

přisypeme. Nakonec osladíme vanilkovým cukrem, popřípadě ještě podle chuti klasickým krystalovým cukrem.

Jakmile nám korpus vychladne, kolem dokola vyřízneme obdélník tak, aby po krajích zůstal asi centimetr těsta. Vyříznutý obdélník opatrně vydlabeme, ovšem vespod nám musí zůstat ještě vrstva těsta. Do vytvořeného důlku postupně klademe podélně rozkrájené banány, jeden vedle druhého, dokud nezaplníme celou plochu. Na banány natřeme bohatou vrstvu krému. Nakonec vydlabanou část rozdrolíme a povrch celého dezertu zasypeme. Necháme důkladně vychladit a podáváme.