

KRTKŮV DORT

Korpus:

- 100 ml oleje
- 100 g moučkového cukru
- 2 vejce
- 1 lžíce rumu
- 180 g polohrubé mouky
- 2 vrchovaté lžíce kakaa
- 1 prášek do pečiva
- 125 ml mléka

Náplň:

- 3 banány
- 2 smetany ke šlehání (500 ml)
- 2 ztužovače šlehačky
- 40 g moučkového cukru
- 70-80 g čokolády na vaření



1. Olej, cukr a žloutky ušleháme, po chvíli přidáme rum a zamícháme. Přidáme mouku smíchanou s kakaem a práškem do pečiva, mléko, a nakonec lehce vmícháme sníh z bílků.
2. Po obvodu vychladlého korpusu vytvoříme kruh zhruba 1,5 cm a vnitřek vydlabeme do tvaru mísy, dno musí zůstat neporušené!!!
3. Na náplň smísíme cukr, ztužovače a nahrubo nastrouhanou čokoládu, nasypeme do téměř ušlehané šlehačky a došleháme.
4. Banány podélně rozkrojíme a vložíme do vydlabaného korpusu, na ně navrstvíme šlehačku a vytvoříme kopeček. Na kopeček namačkáme rozdrobený vnitřek korpusu.