



Zamilovaný dort

asi 12 porcí



Střední obtížnost



do 60 Min.



Na těsto:

3 ks bílek
120 g moučkový cukr
3 ks žloutek
120 g mouka polohrubá
1/2 balení Kypřicí prášek do pečiva s vinným kamenem Dr. Oetker
asi 5 ks banán
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker

Na čokoládovou náplň:

100 g čokoláda mléčná
100 g čokoláda hořká
250 ml smetana ke šlehání 33%
150 g máslo změkklé

Na šlehačkovou náplň:

500 ml smetana ke šlehání 33%
2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker

Na ozdobení:

1 balení Čokoládová srdíčka Dr. Oetker
1 balení Zdobení tmavé Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

- 1 Na přípravu těsta z bílků ušleháme sníh, postupně přidáme moučkový cukr a šleháme dotuha. Do sněhu přidáme žloutky a šleháme dotuha. Zlehka vmícháme mouku prosátou s kypřicím práškem. Těsto vylijeme do dortové formy vyložené pečicím papírem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.
Elektrická trouba: 170°C
Horkovzdušná: 150°C
Doba pečení: 20 Min.
- 2 Po upečení stáhneme z korpusu papír, přendáme na servírovací talíř a necháme vychladnout. Kolem korpusu upevníme očištěný okraj dortové formy. Na korpus vyskládáme banány (asi 12-16 koleček si ponecháme stranou na zdobení) pokapané citrónovou šťávou.
- 3 Na přípravu čokoládové náplně čokolády nalámeme na menší kousky a na mírném ohni rozpustíme ve smetaně. Směs necháme vychladnout při pokojové teplotě. Máslo utřeme do pěny a po lžících k němu přidáváme vychladlou čokoládovou směs. Šleháme dokud se náplň nespojí.
- 4 Na přípravu šlehačkové náplně smetanu vyšleháme společně se Smeta-fixem dotuha.
- 5 Na banány na korpusu navrstvíme nejprve šlehačkovou náplň (část odebereme do zdobícího sáčku na dozdobení) a rovnoměrně ji rozetřeme. Pak na dort navrstvíme čokoládovou náplň a její povrch uhladíme.
- 6 Na dort nastříkáme z odebrané šlehačky hrudky, do kterých zapícheme kolečko banánu a čokoládové srdíčko. Nakonec dort posypeme zdobením. Dort vložíme do lednice na min. 3 hodiny ztuhnout.