Upír krtek

Max Blažek, V. A

Co je to za jídlo: Krtkův dort

Kde se vaří: Česká republika, u babičky

Jak toto jídlo vzniklo: babička dostala od kamarádky recept

Při jaké příležitosti se vaří: na čarodějnice

Kdo ho vaří: babi a já

Ingredience: mouka, vejce, cukr, olej, kakao, mléko, banány, čokoláda, smetana, tvaroh

 a různé ovoce.

POSTUP:

Ušlehají se žloutky s cukrem, přidá se mouka s kypřícím práškem, kakaem, pak se sypká směs přidá do mísy s našlehanými žloutky. Pak se přidá olej, mléko a jemně se vmíchá ušlehaný sníh z bílků. Těsto se nalije do formy a dá se upéct do trouby rozehřáté na 180 stupňů na 30 min.

Po upečení se nechá zchladnout. Pak se střed dortu vydlabe lžící, vydlabaná hmota se dá do misky a rozdrobí se prsty.

Vydlabaný korpus se vyloží banány, na to se navrší do tvaru kopečku ušlehaná smetana s tvarohem a nastrouhanou čokoládou. Celé se to posype rozdrobenou směsí. Pak se ozdobí ovocem dle potřeby.

