



Krtkova torta – Sladké pokušenie

Netradične upečená Krtkova torta Dr. Oetker s vaječným koňakom.

20 porcií



jednoduchá príprava

do 20 minút



Prísady::

Na korpus:

1 balenie Krtkove torty Dr. Oetker
100 g maslo zmäknuté
2 ks vajce
75 ml mlieko

Na náplň:

500 ml smotana na šľahanie (33%)
100 ml vaječný likér

Na ozdobenie:

15 cukrárske piškóty
1 zarovnaná PL Holandské kakao Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
plech na pečenie s vyšším okrajom (30 x 40 cm)

- 1 Na prípravu zmes na korpus nasypeme do misy. Pridáme maslo, vajcia a mlieko a vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom podľa návodu na obale. Cesto nanesieme na vymastený a múkou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 170 °C

Teplovzdušná rúra: 150 °C

Doba pečenia: 35 - 40 minút

- 2 Korpus necháme vychladnúť.
- 3 Na prípravu náplne smotanu vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Zmes na náplň rozmiešame vo vaječnom koňaku a ihneď vmiešame do šľahačky. Nakoniec vmiešame čokoládové vločky, nanesieme na vychladnutý korpus a uhladíme.
- 4 Na povrch poukladáme piškóty a poprášime kakaom. Odložíme do chladničky asi na 3 hodiny stuhnúť.

