

Krtkova torta – Zeleninová záhradka

Originálna zeleninová záhradka Krtkova torta Dr. Oetker.

16 porcií



jednoduchá príprava

do 40 minút



- 1 Na prípravu zmes na korpus nasypeme do misy. Pridáme maslo, vajcia a mlieko a vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom podľa návodu na obale. Cesto naniesieme do vymastenej a múkou vysypanej formy a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 170 °C

Teplovzdušná rúra: 150 °C

Doba pečenia: 35 minút

- 2 Korpus necháme vychladnúť. Potom ho vyklopíme z formy a pozdĺžne prekrojíme. Odrezanú časť korpusu rozdrobíme a odložíme bokom. Na spodný diel naniesieme olúpané a raz pozdĺžne prekrojené banány.
- 3 Na prípravu náplne smotanu vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Zmes na náplň rozmiešame vo vode a ihneď vmiešame do šľahačky. Nakoniec vmiešame čokoládové vločky, naniesieme na korpus a posypeme rozdrobeným korpusom.
- 4 Na ozdobenie zafarbíme časť marcipánu na zeleno, časť na červeno, časť na oranžovo zmiešaním červenej a žltej farby a časť necháme nezafarbenú. Zo zafarbeného marcipánu vytvoríme zeleninu podľa vlastnej fantázie alebo podľa obrázka. Na dozdobenie zeleniny použijeme pestré zdobenie. Tortu ozdobíme zeleninou.

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 voda studená

2 banany

Na ozdobenie:

2 balenia Marcipán Dr. Oetker

Farba gélová potravinárska zelená Dr. Oetker

Farba gélová potravinárska červená Dr. Oetker

Farba gélová potravinárska žltá Dr. Oetker

Zdobenie pestré Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač

forma na biskupský chlebiček (30 x 11 cm)



- 5 Odložíme do chladničky asi na 3 hodiny stuhnúť.

