

Čokoládové dortíky se žervé a ovocem

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 vajec

350 g cukru písku 120 g hladké mouky 60 g škrobové moučky 40 g kakaa

1 prášek do pečiva

tuk a hrubá mouka

na plech

100 g zavařeniny

150 g strouhaného kokosu

2 balíčky žervé

3 lžice zakys. smetany 1 sáček vanil. cukru

1 kiwi, 1 banán

2 lžice kandovaných nebo čerstvých třešní

meduňka na ozdobení



Postup

1) Vejce ušleháme s cukrem do zhoustnutí. Vmícháme prosátou mouku, prášek do pečiva, škrobovou moučku a kakao. Plech po třeme tukem, vysypeme moukou.

2) Hladké těsto vlijeme na připravený plech, vložíme do trouby předem vyhřáté na 170 °C a pečeme asi 30 až 40 minut. Mezitím rozšleháme žervé se zakysanou smetanou a ochutíme vanilinovým cukrem. Oloupané kiwi nakrájíme na dílky, banán na kolečka.

Po upečení z vychladlého korpust vykrajujeme dortíky.

3) Strany dortíků potřeme zavařeninou a obalíme v kokosu. Po vrch dortíků potřeme zavařeninou, pokryjeme kolečky banánu, postříkáme rozšlehaným žervé se zakysanou smetanou a zdobíme kiwi s třešněmi a lístky meduňky.

Poznámka

porce 1525 kJ/365 kcal