# Krtkův dort s Tvarohovým Lipánkem



60 minut náročnost ●●●○

Krtkův dort, legenda mezi zákusky. Co když se spojí s legendou jako je Lipánek?

## Ingredience (na 12 porcí)

### Korpus:

- 2 vejce
- 1 lžíce rumu
- 100 ml oleje
- 180 g polohrubé mouky
- 100 g moučkového cukru
- 1 prášek do pečiva
- 125 ml trvanlivého Jihočeského mléka
- 2 lžíce kakaa

### Náplň:

- 400 ml trvanlivé Jihočeské smetany ke šlehání
- 100 g tvarohového Lipánka
- 2 ztužovače
- 3 banány
- 80 g čokolády na vaření
- 40 g moučkového cukru
- mouka nebo kokos na vysypání

## Návod na přípravu:

Cukr, olej, rum a žloutky ušleháme. Přidáme mouku, kakao, prášek do pečiva a trvanlivé Jihočeské mléko. Z bílků ušleháme pevný sníh a vmícháme do směsi. Vlijeme do formy vysypané moukou nebo kokosem a pečeme při 180 °C cca 30 minut. Vychladlý korpus vydlabeme, ale necháme okraje cca 1,5 cm. Vydlabanou hmotu nevyhazujeme. Ztužovač smícháme s cukrem, nahrubo nastrouhanou čokoládou a tvarohovým Lipánkem. Poté přidáme vyšlehanou smetanu. Banány podélně rozkrojíme a vložíme do vydlabaného korpusu. Na ně navrstvíme šlehačkovou náplň a vytvoříme kopeček. Posypeme vnitřkem korpusu a necháme v lednici pár hodin vychladnout.