Krtkův dort do skleničky s vanilkovým mlíčkem Lipánek



30 minut náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

- 1 balení kakaových sušenek nebo kakaového korpusu
- 2 banány
- 1 vanilkové mlíčko Lipánek
- 1 ztužovač šlehačky
- 200 ml čerstvé Jihočeské smetany ke šlehání
- 40–50 g čokolády
- trochu kakaa

Návod na přípravu:

Kakaové sušenky nebo korpus rozdrobíme najemno. Čerstvou Jihočeskou smetanu vyšleháme do tuha a opatrně ji smícháme s mlíčkem Lipánek. Čokoládu nasekáme na malé kousky a vmícháme ji do krému. Na dna skleniček nasypeme vrstvu kakaových drobečků, přidáme kolečka banánů a navrch dáme vrstvu krému. Vrstvy můžeme ještě jednou zopakovat. Nakonec vršky zasypeme kakaovými drobečky, aby připomínaly malé krtiny. Skleničky dáme alespoň na 1–2 hodiny do lednice a podáváme je dobře vychlazené.