

DVOUBAREVNÝ METROVÝ DORT Z BÉBÉ SUŠENEK

Anotace	Příprava sladkého moučníku zastudena bez nutné pomoci dospělého.
Autor	Jana Šiklová
Jazyk	český
Očekávané výstupy	Žák postupuje při přípravě samostatně podle návodu, umí připravit krém, rozpustit čokoládu a slepit sušenky.
Klíčová slova	Moučník studené kuchyně
Druh učebního materiálu	Pracovní list
Druh interaktivity	aktivita
Cílová skupina	žák
Stupeň a typ vzdělávání	1. a 2. stupeň ZŠ
Typická věková skupina	7 – 12 let
Závěrečná reflexe uskutečněného vyučování	
- co se mi osvědčilo během vyučování	Praktická pomoc při závěrečné fázi – při dokončování dezertu politím čokoládou.
- s jakými problémy jsem se během vyuč. setkal/a	
- co bych příště udělal/a jinak	

Co budeme dělat: DVOUBAREVNÝ „METROVÝ“ DORT Z Bébé sušenek

Co budeme potřebovat: 2 balíčky Bébé sušenek kakaových, 2 balíčky Bébé sušenek světlých, ¾ kg tvarohu, 12,5 dkg másla, cukr na dochucení, kokos, alobal, rumová nebo vanilková příchuť, mísa, stěrka nebo příborové nože

Jak budeme postupovat:

KROK č. 1: Pás alobalu /asi 50-60 cm/ posypeme středem kokosem.

KROK č. 2: Z tvarohu, másla, tresti a cukru umícháme hladký krém.

KROK č. 3: Krémem k sobě přilepujeme střídavě světlé a bílé sušenky.

KROK č. 4: Jakmile k sobě přilepíme 2 balení sušenek /1 světlé a 1 tmavé/, potřeme vrch a boky dortu a celé posypeme kokosem.

KROK č. 5: Celý dortík zabalíme do alobalu, na který jsme skládali sušenky a necháme v lednici do druhého dne odležet, aby sušenky nasákly krém a změkly.

KROK č. 6: Stejným způsobem zpracujeme ještě zbylá dvě balení sušenek a krém.

TIP – DŮLEŽITÉ: Jakmile je dort odležený, můžeme ho krájet, ale je nutné ho krájet zešikma, aby vynikl dvoubarevný, pruhovaný vzor.



