

[upečený tmavý dortový korpus](/recepty-zobraz.php?soubor=Piškot+dortový+tmavý) o průměru asi 20 cm
vanilkový krém (z másla a pudinku s cukrem)
kupovaná růžová modelovací hmota na dorty či marcipán nebo doma vyrobený falešný marcipán a červené potravinářské barvivo
čokoládová poleva (100 g kvalitní čokolády, 50 ml smetany ke šlehání a 1 polévková lžíce másla) asi 6 balíčků miňonek (podle průměru dortu)

Ze 1/4 l mléka a vanilkového pudinkového prášku přislazeného 4 PL vanilkového cukru uvaříme hustý pudink. Ten následně vychladíme ve vodní lázni na teplotu změkklého másla, které do hmoty postupně vešleháme. Upečený korpus jednou nebo dvakrát prokrojíme, namažeme krémem, pomažeme boky i horní vrstvu. Z boků přitiskneme miňonky, zajistíme je svázáním kolem dokola stuhou. Ještě případně doplníme shora u oplatek krém a zalijeme čokoládovou polevou. Tu připravíme rozmícháním čokolády, ohřáté smetany a másla nad parní lázní. Do mírně zchladlé polevy vmáčkneme předem vymodelovaná prasátka.

Falešný marcipán připravíme smícháním moučkového cukru, sušeného mléka (v poměru 2:1), trošky jedlého oleje, vlažné vody a několika kapek mandlové esence. Obarvíme práškovým barvivem rozmíchaným v trošce vody. Pro snazší práci necháme hmotu odležet v chladnu.