

Dort Míša



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

886 kalorií , **0 g** cukrů , **58 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/dort-misa>

Příprava

Žloutky utřeme s cukrem, vodou a olejem. Přidáme mouku smíchanou s kakaem a práškem do pečiva a těsto vylijeme na předem vymazané a moukou vysypané dortové formy a pečeme v předehřáté troubě. Po upečení necháme vychladnout a potřeme marmeládou, na kterou natřeme tvarohový krém (vyrobený z balíčku tvarohu, 1/2 kostky másla a trošku cukru moučky – vše utřeme), povrch uhladíme a polijeme čokoládovou polevou (vyrobenou ze dvou čokolád Kaštany, 1 lžice tuku – vše smícháno ve vodní lázni).

Ingredience

- 3 vejce
- 3 lžice cukru krupice
- 3 lžice horké vody
- 2 lžice oleje
- 3 lžice polohrubé mouky
- 2 lžice kakaa
- 1 prášek do pečiva
- 1 balení měkkého tvarohu
- 1/2 kostky másla
- cukr moučka
- 2 čokolády Kaštany
- 1 lžice pokrmového tuku
- ovocná marmeláda

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Rodina, Dezert

