

# Jogurtový dort s vínem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 10

2306 kalorií , 64 g cukrů , 112 g tuků , 88 g bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/jogurtovy-dort-s-vinem>

## Příprava

Troubu předehřejeme na 200°C. Smícháme mouku s kakaem a cukrem, přidáme vejce a na kousky pokrájené máslo. Vypracujeme těsto, zabalíme je do fólie a uložíme na 30 minut do chladničky. Potom je rozválíme a naplníme do rozevírací dortové formy, kterou jsme vyložili pečícím papírem anebo vymazali máslem. Pečeme v troubě asi 15 minut.

Vyjmeme a necháme vychladnout. Hrozný omyjeme, rozpůlíme a vyjmeme zrníčka. Želatinu namočíme na 5 minut do studené vody. Žloutky, pískový a vanilkový cukr rozšleháme ve vodní lázni do hustého krému. Želatinu vymačkáme, vložíme do žloutkového krému a necháme rozpustit. Krém necháme vychladit, přidáme jogurt, promícháme a dáme do chladničky. Jakmile krém začne houstnout, ušleháme z bílků hustý sníh a společně s 3/4 hroznů vmícháme do krému. Ten pak narovnáme na dortový korpus, uhladíme a přes noc chladíme v ledničce.

## Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 2 lžíce kakaa
- 80 g cukru krupice
- 1 vejce
- 80 g másla
- Krém: 400 g hroznového vína
- 1 lžíce želatiny
- 2 vejce
- 100 g cukru krupice
- 1 balení vanilkového cukru
- 500 ml bílého jogurtu
- 400 ml smetany ke šlehání

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Moučník