

Nepečený dort s broskvemi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 6

1965 kalorií , **0 g** cukrů , **65 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: jarmilauhlirova

Odkaz: <https://srecepty.cz/nepeceny-dort-s-broskvemi>

Příprava

Rozdrcené piškoty zvlhčíme rumem nebo mlékem, přidáme máslo a vypracujeme. Natlačíme do formy. Pomazánkové máslo smícháme se zakysanou smetanou a cukrem. Želatinu za stálého míchání zahřejeme ve 100 ml smetany k bodu varu. Horkou ji vmícháme do náplně. Polovinu rozetřeme na korpus a poklademe pokrájenou broskví. Zakryjeme náplní a necháme v chladu ztuhnout. Poté boky potřeme šlehačkou a posypeme čokoládovou rýží.

Ingredience

- 240 g piškotů dětských
- 4 lžíce rumu
- 80 g másla
- 250 g pomazánkového másla
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 250 ml zakysané smetany
- 1 sklenka ovocného kompotu (broskve)
- 100 g cukru moučky
- 1 balení vanilky
- 15 g želatiny
- 1 hrst čokoládové rýže

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Rychlovka, Rodina, Moučník

