

Nepečený dort s piškoty



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Roxana

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

Příprava

Ušleháme šlehačku a do ní lehce vmícháme zakysanou smetanu, piškoty a balíček vanilkového cukru. Naplníme do dortové formy, přikryjeme poklicí či alobalem a nejlépe přes noc necháme uležet, aby piškoty změkly. Ještě lepší je tak 24 hodin, ale to se mi ještě nepodařilo....

Ingredience

- ✓ 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 500 ml zakysané smetany
- ✓ 1 sáček dětských piškotů
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru



Tip k receptu

Je možné přidat lžici rumu - u nás to ale nikdo nechce a ozdobit kompotovaným či čerstvým ovocem, ale já nepochodím ani s touto variantou. Zato hned zmizí...

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Rodina, Dezert

