

Nepečený tvarohový dort



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 8

2634 kalorií , 0 g cukrů , 205 g tuků , 62 g bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Zcedíme broskve a necháme je okapat. Mezitím utřeme máslo s cukrem a přidáme tvaroh. Vše důkladně promícháme tak, abychom ve hmotě neměli kousky másla. Každý piškot namáčíme ve šťávě z broskví a postupně klademe na dno dortové formy. Posypeme 1/2 množství nakrájených broskví, přidáme 1/2 tvarohové hmoty a rovnoměrně rozetřeme. Postup ještě jednou opakujeme. Nakonec posypeme kakaem a necháme minimálně 2 hodiny ztuhnout v lednici.



Tip k receptu

Ovoce můžeme měnit dle vlastní chutě.



Ingredience

- ✓ 500 g tvarohu
- ✓ 250 g másla
- ✓ 120 g cukru moučky
- ✓ kakao na posypání
- ✓ 1 konzerva broskví
- ✓ 2 balení dětských piškotů

Kategorie

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