

Osvěžující tvarohový dortík s malinami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: 10

3521 kalorií , **0 g** cukrů , **216 g** tuků , **255 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/osvezujici-tvarohovy-dortik-s-malinami>

Příprava

Máslo chvíli šleháme s krupicovým cukrem, postupně zašleháme vejce. Do vyšlehané směsi přidáme rum a směs mouky, kypřícího prášku a pudinkového prášku. Nakonec přimícháme nastrouhanou čokoládu. Těsto nalijeme do dortové formy vymazané tukem a vysypané hrubou moukou. Upečeme ve středně vyhřáté troubě a necháme vychladnout ve formě. Tvaroh promícháme se zakysanou smetanou, moučkovým cukrem a dochutíme rumem. Sušenky nakrájíme na čtvrtky a vmícháme do tvarohu. Na vychladlý korpus natřeme trochu tvarohové náplně a poklademe malinami. Na maliny opatrně nanese zbytek tvarohu a pěkně ho urovnáme. Dortové želé připravíme podle návodu a vršek dortíku zalijeme. Před podáváním necháme moučník dobře vychladit v lednici.

Ingredience

- Těsto: 150 g másla
- 3/4 hrnečku cukru krupice
- 3 vejce
- 1/2 hrnečku polohrubé mouky
- 1/2 sáčku kypřícího prášku do pečiva
- 1 sáček karamelového pudinkového prášku
- 3 lžíce rumu
- 150 g nastrouhané hořké čokolády
- Náplň: 500 g tvarohu
- 3 lžíce zakysané smetany
- 4-5 lžic cukru moučka
- 2 lžíce rumu
- 1 balení kakaových Bebe sušenek
- 2-3 hrsti malin
- 1 sáček červeného dortového želé

Kategorie

Česká, Léto, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Ovoce, Rodina, Moučník

