

Tvarohový dort BB (broskve, borůvky)



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

1294 kalorií , **20 g** cukrů , **108 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohovy-dort-bb-broskve-boruvky>

Příprava

Do 2 dl mléka namočíme alespoň na 2 hod. vrchovatou polévkovou lžící želatiny v prášku. Pak dáme do mixéru tvaroh (kostku), máslo, vanilkový cukr a moučkový cukr. Přidáme nabobtnalou želatinu a další 2 dl mléka, které jsme svařili. Vše rozmixujeme do hladka. Do dortové formy nalijeme 1/3 směsi, poklademe piškoty těsně vedle sebe a pokapeme je šťávou z broskvového kompotu. Na to navrstvíme pokrácené broskve z konzervy a opět zalijeme 1/3 tvarohové směsi. Znovu položíme piškoty, pokapeme šťávou a navrstvíme čerstvé borůvky. Na závěr nalijeme zbytek směsi, uhladíme a dáme vychladnout do lednice (nejlépe přes noc).



Tip k receptu

Výborný osvěžující letní dezert.



Ingredience

- ✓ 1 větší plechovka broskvového kompotu
- ✓ 1/4 kg borůvek
- ✓ 4 dcl mléka
- ✓ 1 lžice želatiny
- ✓ 1/4 kg tvarohu
- ✓ 120 g másla
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 hrnek moučkového cukru
- ✓ 200 g dětských piškotů

Kategorie

Léto, Ovoce, Návštěva, Rodina, Dezert