

Tvarohový dort nepečený



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 45min , Porce: 10

2682 kalorií , 0 g cukrů , 129 g tuků , 129 g bílkovin

Autor: Jana Langrová

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

Příprava

Želatinu zalijeme 2dcl mléka a necháme nabobtnat. Potom za stálého míchání přivedeme k varu. Dáme do mixéru, přidáme všechno ostatní a umixujeme hladkou hmotu. Dortovou formu vypláchneme studenou vodou, nalijeme polovinu hmoty, naskládáme piškoty, poklademe ovocem a zalijeme druhou polovinou hmoty. Piškoty se mohou pokapat rumem, šťávou z kompotu, sirupem, ...

Ingredience

- ✓ 500 g jemného tvarohu
- ✓ 250 g cukru moučka
- ✓ 2 ks slepičích vajec
- ✓ 2 dcl mléka
- ✓ 125 g másla
- ✓ 2 lžičky želatiny + 2dcl mléka
- ✓ 1 balení piškotů
- ✓ čerstvé nebo kompotované ovoce
- ✓ 1 sáček práškové želatiny na dozdobení
- ✓ 1 hrst ovoce na dozdobení

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Dezert

