

Tvarohový dort s čokoládou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 8

2874 kalorií , **3 g** cukrů , **179 g** tuků , **83 g** bílkovin

Autor: kotátko

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

Příprava

Máslo utřeme s cukrem a žloutky do pěny, přidáme ořechy, tvaroh, promícháme a nakonec jemně vmícháme strouhanou housku a tuhý sníh, který jsme vyšlehali z bílků. Dáme do vymazané a vysypané formy a zvolna pečeme při 150°C přibližně 30 minut. Prochladlý dort namažeme zavařeninou a posypeme strouhanou čokoládou.

Ingredience

- 100 g jemného tvarohu
- 100 g změkklého másla
- 100 g mletých pražených oříšků
- 100 g cukru krupice
- 3 vejce
- 2 lžíce strouhané housky
- 1 sklenka ovocného kompotu
- 1 nastrohané balení čokolády na vaření
- 1 lžíce oleje na vymazání formy
- hrubá mouka na vysypání formy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Návštěva, Moučník