

Tvarohový dort s mandlemi



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 1

2392 kalorií , **6 g** cukrů , **164 g** tuků , **85 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Maslo, žĺtky a cukor vymiešame do penista. Pridáme pretretý tvaroh, dobre premiešame a nakoniec zľahka zmiešame nastrúhané mandle, strúhanku a sneh z bielkov. Masu vložíme do dobre vymastenej tortovej formy a pomaly upečieme v mierne teplej rúre. Vychladnuté natrieme ribezľovým džemom a ušľahanou smotanou a posypeme mandľami alebo nastrúhanou čokoládou.

Ingredience

- ✓ 150 g měkkého tvarohu
- ✓ 100 g másla
- ✓ 120 g cukru
- ✓ 100 g strouhaných mandlí
- ✓ 4 vejce
- ✓ 80 g strouhanky
- ✓ 100 g rybízového džemu
- ✓ 250 ml šlehačky
- ✓ strouhané čokolády

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník