

# Tvarohový dort



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 6

**2416** kalorií , **10 g** cukrů , **140 g** tuků , **106 g** bílkovin

**Autor:** janulkam

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

## Příprava

Máslo, tvaroh a moučkový cukr spolu smícháme do pěny. Želatinu rozpustíme ve vlažném mléce a pomalu přidáváme k tvarohu. Do dortové formy ukládáme na dno nahusto piškoty, čaj smícháme s rumem a polovinou směsí pokapeme piškoty. Na piškoty vylijeme tak třetinu tvarohové směsi, na to uložíme ovoce a dáme druhou třetinu tvarohové hmoty. Na vrch ukládáme piškoty, pokapeme je čajem s rumem a dáme poslední vrstvu tvarohu. Ozdobíme ovocem, šlehačkou a dáme ztuhnout.

## Ingredience

- 0,5 kg tvarohu
- 150 g másla
- 160 g cukru moučka
- 2 dcl mléka
- 1 lžice želatiny
- 250 g piškotů
- 1 lžice rumu
- 3 lžice uvařeného čaje
- 200 g jahod

## Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Moučník