Jahodový dort ze zakysané smetany - nepečený

Kategorie: Moučníky

Autor: adminrecepty

Suroviny

- Zakysaná smetana 200 ml 3 kelímek
- Jahody čerstvé 400 g
- Šlehačka 1 kelímek
- Vanilkový cukr 2 balíček
- Piškoty dětské 80 g
- Cukr moučkový 30 g

Doba přípravy: 630 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Připravíme si 2 mísy. V první mise smícháme zakysané smetany s cukrem. V druhé míse ušleháme smetanu na šlehání s vanilkovými cukry.
Poté tyto dvě směsi smícháme lehce dohromady.
Připravíme si dortovou formu u které dno vyskládáme piškoty na které vložíme nakrájené jahody.
Přelijeme částí směsi zakysané smetany a šlehačky a na ní opět vyskládáme piškoty a jahody, a opět zalijeme.
Takto připravený dort dáme vychladit na 10 hodin do lednice. Před podáváním jej můžeme dozdobit šlehačkou.