

Tvarohovo-smetanový dort s želé

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- **smetanová vrstva**
- smetana na šlehání 300 ml
- měkký tvaroh 250 g
- moučkový cukr 60 g
- prášková želatina 20 g
- hroznová šťáva 150 ml
- olej na vymazání formy 1 ks
- cukr na formu 1 ks
- **vinná vrstva**
- hroznové víno 250 g
- dortové želé 1 balíček
- krupicový cukr 20 g
- hroznová šťáva 150 ml
- bílé víno 150 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Ze smetany vyšleháme tuhou šlehačku. Zlehka vmícháme oslazený tvaroh. Želatinu necháme nabobtnat v hroznové šťávě. Pak ji zahřejeme téměř k bodu varu, a když se rozpustí, vmícháme ji do smetanového krému.

Dno kulaté dortové formy vyložíme pečícím papírem a její boky vytřeme olejem a vysypeme moučkovým cukrem. Pak do ní vlijeme smetanový krém a na povrchu uhladíme. Krém necháme v lednici ztuhnout.

Hroznové víno omyjeme a rozložíme je na povrch dortu.

Želé pak promícháme s krupicovým cukrem a hroznovou šťávou a krátce povaříme. Nakonec přilijeme víno a želé rovnoměrně rozlijeme na povrch dortu. V lednici necháme ztuhnout.