

Dort ze zakysané smetany

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- vanilkový cukr 3 balíček
- červené dortové želé 1 balíček
- dětské piškóty 1 balíček
- zakysaná smetana 750 g
- jahody 400 g
- bílá čokoládová poleva 1 balíček

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jahody zbavíme lístečků, omyjeme, osušíme a nakrájíme na čtvrtky.

Smetanu metličkou promícháme s vanilkovým i moučkovým cukrem.

Formu na dort vypláchneme studenou vodou, pokud použijeme plastovou, v případě kovové dortové formy použijeme alobal na vyložení.

Dortové želé si připravíme podle návodu od výrobce. Do připravené formy nalijeme polovinu, poklademe částí jahod a přelijeme druhou polovinou želé. Ještě do teplého naskládáme vrstvu piškotů, co nejvíce k sobě.

Tento základ necháme dobře vychladnout. Na studené piškoty a želé nalijeme polovinu smetany, do které nasypeme zbytek jahod. Dort uzavřeme zbytkem kysané smetany a opět vrstvou piškotů.

Formu zakryjeme a dáme na noc do lednice ztuhnout.

Druhý den dort opatrně vyklopíme a mřížkovitě ozdobíme rozpuštěnou čokoládovou polevou. Při podávání můžeme dort ozdobit čerstvými jahodami nebo šlehačkou, ale i sám o sobě chutná senzačně.