

# Jogurtový dort s pistáciemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 1

- moučkového cukr do mleté skořice 120 g
- celozrná mouka 90 g
- hrubá mouka 20 g
- vejce 4 ks
- kypřicí prášek 1.2 balíček
- mletá skořice 1.2 lžička
- **Na náplň**
- mletá vanilka 1 lžička
- citrónová šťáva 1 lžička
- polotučný jogurt 600 g
- neloupané neslazené pistácie 150 g
- cukr 150 g
- želatina 20 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

1. Žloutky utřeme s moučkovým cukrem do husté pěny
2. Do mísy prosijeme hrubou i celozrnnou mouku s práškem do pečiva a mletou skořicí, přidáme žloutkovou pěnu, promícháme a nakonec zlehka vmícháme tuhý sníh z bílků
3. Vlijeme do tukem vymazané a moukou vysypané dortové formy o průměru 24 cm, vložíme do

vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme asi 30 minut

4. Ze skořápek vyloupeme pistáciemi zalijeme vroucí vodou, po 10 minutách odstraníme změkklé slupky a nasekáme na drobno

5. Na náplň jogurt vyšleháme s cukrem a vanilkou dohladka, vmícháme citronovou šťávu, želatinu připravenou podle návodu a 2/3 nasekaných pistácií

6. Jogurtovou náplň nalijeme na vychladlý korpus, necháme v chladu ztuhnout, potom povrch posypeme zbylými pistáciemi a před podáváním nakrájíme horkým nožem na dílky.

## **Poznámka:**

jedna porce = jeden dort

1.2 = čtvrt