

Dort Malakov

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 12

- mléko 300 ml
- vanilkový pudink 1 balíček
- cukr krupice 100 g
- máslo 200 g
- loupané mandle 100 g
- piškoty 1 balení
- rum 100 ml
- šlehačka 250 g
- čokoládové lístečky na ozdobení 1 hrnek

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Uvaříme pudink a necháme vychladnout. Do pudinku po kouscích mícháme změkklé máslo a mleté mandle přimícháme k máslovému krému. Mísu vyložíme fólií na níž vylijeme vrstvu krému. Mléko smícháme s rumem, v něm namáčíme piškoty a klademe je na krém. Překryjeme vrstvou krému a postup opakujeme, dokud máme piškoty. Dort dáme do lednice vychladit aspoň na dvě hodiny. Pak

opatrně vyklopíme a odstraníme fólii. Smetanu ušleháme a dort jí potřeme. Ozdobíme lístky nebo barevným sypáním.