

Želatinový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 8

- broskv. kompot 720 g
- mléko 250 g
- želatina 20 g
- kysaná smetana 600 g
- cukr krupice 4 lžíce
- piškot 300 g
- šlehačka 33% 250 ml
- kakao 1 lžíce
- cukr moučka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Do hrnku nalijeme mléko, přisypeme želatinu, promícháme a dáme ohřát do mikrovlnky asi na 1 min. Promícháme, želatina se musí rozpustit, nalijeme do šlehače, šleháme a postupně přidáme zakysanou smetanu a cukr. Na dno dortové formy naskládáme piškoty a navlhčíme je šťávou z kompotu., zalijeme je půlkou krému, na který dáme plátky broskví a pak dáme další vrstvu

piškotů,navlhčíme a zalijeme zbylým krémem.Dáme do lednice vychladit,před podáváním ozdobíme šlehačkou ušlehanou s cukrem a kakaem.