Smetanový dort

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- ananas 1 plechovka
- cukr moučka 4 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- mléko 1.2 balíček
- piškoty 1.2 balíček
- kakaové piškoty 1.2 ks
- vanilkový pudink 1 balíček
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- zakysaná smetana 2 kelímek
- želatina 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

V 1/2 litru mléka, do ktrého přidáme 2 polévkové lžíce cukru a 1/2 balíčku vanilkového cukru, uvaříme vanilkový pudink. Po vychladnutí do něj opatrně vmícháme rum podle chuti. Vychlazený pudink vyšleháme mixerem. V další nádobě vyšleháme šlehačku a jemně do ní vmícháme 2 lžíce cukru moučky, 1/2 balíčku vanilkového cukru a zakysanou smetanu z obou kelímků. Pro lepší zatuhnutí přidáme do smetanového krému želatinu připravenou podle návodu na obalu. Do formy o obsahu asi 1 litr nalijeme polovinu vychlazeného pudinku, na který naskládáme střídavě vedle sebe žluté a kakaové piškoty. Piškoty zalijeme polovinou smetanové hmoty, na kterou poklademe kousky

ananasu. Opět zalijeme smetanovou hmotou a na ni opět naskládáme piškoty. Piškoty překryjeme zbylou polovinou pudinku. Formu zakryjeme alobalem a necháme půl dne v chladničce tuhnout. Po vychlazení dezert vyklopíme a ozdobíme ovocem (kiwi, maliny, hroznové víno, jablko, broskev, pomeranč, mandarinky, banán nebo jiné podle chuti).
Pro svěží vzhled je dobré zahorka rozpustit želatinu v troše ovocné šťávy a po vychladnutí jí polít povrch dortu.