

Srnčí hřbet

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- mléko 1 dl
- piškoty 1 balíček
- rozinky 50 g
- tvaroh 250 g
- světlá želatina 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Želatinu rozpustíme v mléce, sušené ovoce nakrájíme nadrobno a s rozinkami ho namočíme do rumu. Tvaroh rozmícháme s želatinou, cukrem a vanilkovým cukrem do kašovitě hmoty. Formu na "srnčí hřbet" vyložíme alobalem, rozložíme v ní piškoty, pokropíme rumem, pokryjeme vrstvou želatinového tvarohu a vrstvou rumového ovoce a rozinek. Pokračujeme další vrstvou piškotů, tvarohu a ovoce a rozinek. Pokračujeme další vrstvou piškotů, tvarohu a ovoce a ukončíme piškoty. Necháme ztuhnout. Před podáváním vyklopíme z formy. Povrch obložíme piškoty a ozdobíme šlehačkou a kousky meruněk nebo broskví z kompotu. Rum lze nahradit ovocným sirupem.