

Jahodový dort I

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- tvaroh tučný 500 g
- mléko 200 ml
- cukr vanilkový 2 ks
- piškoty 250 g
- kompot jahodový 1 ks
- želatina jahodová 75 g
- na ozdobu šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

V misce smícháme tvaroh, mléko a vanilkový cukr. Do dortové formy vrstvíme střídavě piškoty a tvarohový krém. Uděláme několik vrstev, nahoru dáme jahody z kompotu (bez šťávy), mohou být i čerstvé.

Připravíme si želatinu dle návodu a dáme ji i dort do lednice. Když želatina částečně ztuhne (musí však být ještě tekutá), nalijeme na dort a necháme ztuhnout v ledničce.

Nakonec dort ozdobíme šlehačkou a podáváme.

