

Irský nepečený dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- piškotová roláda 1 ks
- kompot broskvový 1 ks
- želé dortové 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Irsko

Počet porcí: 6

Postup:

Piškotovou roládu s džemem nakrájíme na plátky asi půl cm široké. Broskve si také nakrájíme na plátky.

Do mísy klademe střídavě vždy jeden plátek rolády a pak zase plátek broskve. Vše zalijeme želatinou, kterou jsme si připravili podle návodu. Necháme ztuhnout a pak vyklopíme.

Poznámka:

Příště můžeš použít zase roládu čokoládovou a místo broskví dát banány.