Želatinový dort

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 8

- kompotované broskve 720 g
- mléko 250 ml
- želatina 20 g
- kysaná smetana 600 g
- cukr krupice 4 lžíce
- piškoty 300 g
- šlehačka 33% 250 ml
- kakao 1 lžíce
- cukr moučkový 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Do hrnku nalijeme mléko, přisypeme želatinu, promícháme a dáme ohřát do mikrovlnky (650 W/1 minuta). 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 broskví. Zalijeme je půlkou krému, na který dáme plátky broskví. Pak dáme další vrstvu piškotů, navlhčíme a zalijeme zbylým krémem. Dáme vychladit do lednice, nejlépe přes noc.
Před podáváním ozdobíme šlehačkou ušlehanou s kakaem a cukrem.