

Nepečený krémový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- bebe sušenky 2 balení
- bílý jogurt 500 ml
- moučkový cukr 8 lžíce
- čokoláda 1 balení
- mléko 1 l
- smetana ke šlehání 250 ml
- dětské piškoty 1 balení
- vanilkový pudink 3 balíček
- pomazánkové máslo 1 kelímek
- rum 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Uvařím si pudink do kterého použijeme zhruba 3 lžíce cukru.

Bebe sušenky naskládáme na plech, do horkého uvařeného pudinku zašleháme 250 ml bílého jogurtu, dosladíme, nalijeme na sušenky a hned naskládáme piškoty a pokapeme rumem.

Ušleháme šlehačku, přidáme do ní pomazánkové máslo a bílého jogurtu, znovu ušleháme a dosladíme podle potřeby. Zhruba 3-5 lžic cukru podle chuti.

Navršíme na piškoty a posypeme nastrohanou čokoládou.

Poznámka:

rum - velký panák