

# Nepečený dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- cukr moučkový 1 lžíce
- rum 2 lžíce
- smetana zakysaná 3 ks
- piškoty 1 balíček
- kompot ovocný 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

V míse rozmícháme zakysanou smetanu s rumem, přidáme moučkový cukr, promícháme. Kompot vylijeme ze sklenice a necháme dobře okapat. Na dno dortové formy dáme piškoty, poklademe je okapaným ovocem a zalijeme směsí zakysané smetany. Hotový dort dáme do lednice vychladit, necháme ho ztuhnout přes noc. Opatrně nabereme na talíř. Dobrou chuť!