

Dort z limoncella a ricotty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Bílek 2 ks
- Kůra z citronu 2 ks
- Štáva z citronu 2 ks
- Likér limoncello 4 lžíce
- Želatina v prášku 1.5 lžíce
- Sýr ricotta 250 g
- Nízkotučný bílý jogurt 150 ml
- Tekutý med 5 lžíce
- **Na korpus**
- Drcené sušenky 180 g
- Mletá skořice 1.2 lžička
- Máslo 80 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1 ☐ Nejdřív si připravte korpus: vložte sušenky, skořici a rozpuštěné máslo do velké misky a rukama vytvořte směs, která bude mít konzistenci vlhké strouhanky.

2 Vymažte máslem dortovou formu o průměru 20 cm a sušenkovou směs do ní upěchujte. Dejte ji na 30 minut do lednice, aby ztuhla.

3 Ve velké čisté misce ušlehejte bílky dotuha. Do větší odměrky vymačkejte citron, přilijte likér limoncello a dolijte studenou vodou do 150 ml.

4 □Rozprašte citronovou šťávu na želatinu a nechte ji 3 minuty nabobtnat. Dejte misku do nádoby s vroucí vodou a míchejte, dokud se želatina nerozpustí. Potom směs nechte lehce vychladnout.

5 V jiné misce ušlehejte ricottu, jogurt a med. Přimíchejte do citronové směsi s limoncellem. Jemně vmíchejte ušlehané bílky a nalijte na korpus. Nechte minimálně 5 hodin chladnout.