

Nepečený tvarohový koláč s letním ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- **Na základ**

- Čokoládové sušenky 200 g
- Máslo 100 g

- **Na tvarohovou pěnu**

- Želatina 4 plátek
- Smetana na vaření 140 ml
- Měkký tvaroh 500 g
- Krupicový cukr 140 g
- Kůra z pomeranče 1 ks
- Pomerančová šťáva 4 lžíce
- Maliny 400 g
- Smetana ke šlehání 250 ml

- **Na omáčku**

- Jahody 250 g
- Pomerančová šťáva 3 lžíce
- Krupicový cukr 2 lžíce

- **Na ozdobu**

- Směs lesních plodů 2 hrst
- Moučkový cukr 2 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. V kastrůlku rozpustíte máslo a vsypte do něj rozdrobené sušenky. Promíchejte a směsí vyložte dno rozevírací dortové formy o průměru 24 cm. Přimáčkněte skleničkou s rovným dnem.
2. Želatinu dejte do větší misky se studenou vodou a nechte pět minut máčet. Do menšího kastrůlku nalijte smetanu na vaření a přiveďte ji téměř k varu. Potom ji odstavte a po jednom do ní vmíchejte vymačkané plátky želatiny – téměř okamžitě se rozpustí. Nechte trochu vychladnout.
3. Tvaroh, cukr, pomerančovou kůru a šťávu utřete vařečkou nebo metlou dohladka. Přimíchejte vychladlou smetanu a maliny – pár jich přitom rozmáčknete, většinu ale ponechte celých.
4. Smetanu ke šlehání ušlehejte do polotuha a pak zlehka spojte s tvarohovou směsí. Vlijte na sušenkový základ a nechte aspoň tři hodiny, ale klidně i přes noc chladit, aby náplň ztuhla.
5. Rozmixujte přísady na omáčku a ponechte ji až do podávání v chladu.
6. Nožem objedte stěny koláče, rozevřete formu a opatrně dezert přesuňte na servírovací talíř. Ozdobte lesním ovocem, poprašte moučkovým cukrem a podávejte s vychlazenou omáčkou.