

Nepečený dort s tvarohem a sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Gorgonzoly 100 g
- Parmazán 250 g
- Měkký tvaroh 400 g
- Máslo 150 g
- Smetana 5 lžíce
- Pažitka 1 ks
- Sezamové semínka 1 ks
- Červená sladká paprika 1 ks
- Mák 1 ks
- Nasekané bylinky 1 ks
- Cibule 1 ks
- Ořechy 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rozmixujeme sýry, tvaroh, máslo a smetanu. Do dortové formy s odpínacím okrajem položíme vystřižený kruh z pečicího papíru, alobalu nebo pergamenu (pro přemístění na podložku). První polovinou hmoty naplníme dortovou formu a důkladně ji posypeme pokrájenou pažitkou.
2. Přidáme druhou polovinu krémové hmoty. Dáme vychladit a ztuhnout. Zatím co dort chladne,

nejméně dvě hodiny, vystříhneme z tvrdšího papíru kulatou šablonu, ve které vystříhneme klín kam budeme sypat zdobení. S pomocí šablony postupně ozdobíme celý dort.

3. Ozdobíme sezamovými semínky, červenou sladkou paprikou, mákem, nasekanými bylinkami, drobně pokrájenou cibulkou a ořechy nebo právě tím co máme rádi a fantazie nám dovolí. Teprve potom opatrně odstraníme okraj formy, stáhneme na podnos.