

Jahodovo-tvarohový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 7

- cukr krupice 50 g
- cukr moučka 2 lžíce
- jahodový kompot 2 sklenice
- limetka 1 ks
- máslo 90 g
- čokoládové sušenky 300 g
- šlehačka 250 g
- tvaroh 500 g
- voda 50 ml
- želatina 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Na dortový korpus rozdrtíme v mixéru 250 g čokoládových máslových sušenek a 90 g másla. Vnitřek rozevírací kruhové formy vysteleme alobalem a sušenkovou směs natlačíme pomocí lžice do formy (včetně stěn) a v ledničce necháme vše asi půl hodinky ztuhnout.

Mezitím si připravíme náplň z vyšlehaného tvarohu, limetkové šťávy, 50 g cukru. Dáme do něj ušlehanou šlehačku s 2 lžícemi moučkového cukru a větší část želatiny.

Zbylou želatinu, kterou si uděláme dle návodu dáme do rozmixovaných jahod z jahodových kompotů (bez šťávy).

Na korpus dáme nejdříve tvarohový základ a pak jahodový. Dáme vychladit do lednice.