

Ledový ovocný dort

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- zakysaná smetana 600 g
- čerstvé ovoce 400 g
- kukuřičné lupínky 200 g
- vanilkový cukr 2 balíček
- kakao 2 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1. Zakysanou smetanu smícháme s vanilinovým cukrem a částí vymažeme mísu vhodnou ke zmrazování
2. Vysypeme ji částí kukuřičných lupínků tak, aby se přilepily na stěnu, a poklademe vrstvou nakrájeného ovoce
3. Do zbylé smetany vmícháme kakao, část nalijeme na ovoce a posypeme kukuřičnými lupínky
4. Takto pokračujeme do spotřebování surovin (povrch dortu tvoří smetana)
5. Dort dáme nejméně na 4 hodiny do mrazničky

Poznámka:

při podávání můžeme jednotlivé porce doplnit o šlehačku a mandlové lupínky