

# Vrstvený dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 8

- Krémová náplň 2 balíček
- Tvaroh 500 g
- Mléko 300 ml
- Hotové dortové pláty 1 balení
- Meruňková marmeláda 3 lžíce

**Doba přípravy:** 80 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Dortový krém (k dostání je třeba vanilkový či kokosový) nasypejte do mléka a připravte podle návodu na obalu. Pak jej opatrně smíchejte s tvarohem. Třetinu krému odložte stranou na zdobení dortu.

První plát těsta nebo palačinku položte do dortové formy vyložené pečícím papírem a potřete jej vrstvou krému, přiklopte dalším plátem a pokračujte, dokud nespotřebujete všechny ingredience. Dort dejte odležet do lednice alespoň na hodinu.

Sejměte ráfek dortové formy a boky dortu potřete krémem. Zbylý krém naplňte do cukrářského sáčku s ozdobnou trubičkou a po obvodu dort ozdobte pravidelnými pusinkami. Marmeládu zahřejte, vlijte doprostřed dortu a rozetřete směrem ke krajům.

## **Poznámka:**

Tip: Dortové pláty jsou k dostání například v Tesco pod názvem Medové pláty Tesco. Lze je nahradit i palačinkami.