

Tvarohový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- želatina 1 lžice
- dětské piškoty 2 balení
- zavařované ovoce 0.14 l
- mléko 0.15 l
- vanilkový cukr 1 balíček
- vejce 2 ks
- cukr 0.15 l
- tvaroh 250 g
- máslo 250 g

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Lžici želatiny dáme do misky nabobtnat a vložíme do mixéru
2. Přilijeme horké mléko a mixujeme s vanilkovým cukrem
3. Dále přidáme do mixéru máslo, tvaroh a vajíčka
4. Do větší mísy vyskládáme část piškotů a zalijeme částí směsi, přidáme ovoce a dále střídáme piškoty, směs, ovoce
5. Končíme vrstvou piškotů a dáme ztuhnout do lednice cca 2-3 hodiny
6. Vychladlé a proleželé vyklopíme na táč, či talíř.

Doporučení:

- Aby se moučník dobře vyklopil, vyložíme mísu potravinářskou fólií.
- Pro lepší chuť se mohou piškoty pokapat rumem.

Poznámka:

- Místo kompotového ovoce lze použít i čerstvé měkké ovoce - kiwi, angrešt, banán, jahody.....