

Nepečený dort ze zakysané smetany

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Zakysaná smetana 3 kelímek
- Moučkový cukr 4 lžíce
- Piškoty 2 balíček
- Želatina 5 plátek
- Máslo na vymazání formy 1 ks
- Kokos na vysypání formy 1 ks
- Červené želé 1 ks
- Ovoce (Jahody, meruňky, borůvky, broskve) 500 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Dno a boky tukem vymazané a kokosem vysypané dortové formy vyložíme piškoty. Zakysanou smetanu smícháme s cukrem a rozpuštěnou plátkovou želatinou. Směsí zalijeme piškoty. Stejně uděláme ještě jednu vrstvu, na kterou dáme ovoce nakrájené na kousky. Ovoce zalijeme červenou želatinou a dáme na noc vychladit do ledničky.