

Dort s tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **Korpus**

- vejce 5 ks
- cukr moučka 200 g
- vanilkový cukr 1 ks
- hladká mouka 200 g
- kypřicí prášek 1 ks
- kakao 2 lžička

- **Náplň**

- tvaroh 1 ks
- zakysaná smetana 2 lžíce
- na doslazení cukr 1 ks

- **Na ozdobu**

- podle chuti čerstvé jahody 1 ks
- strouhaná hořká čokoláda 1 hrst
- červená želatina 1 balíček

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Žloutky vyšleháme s moučkovým i vanilkovým cukrem do hladké pěny. Vmícháme hladkou mouku, prášek do pečiva, kakao a nakonec tuhý sníh ušlehaný z bílků.

Těsto nalijeme do tukem vymazané a hrubou moukou vysypané formy a pečeme při 200 °C. Po vychladnutí korpus vyklopíme.

Tvaroh v míse promícháme se zakysanou smetanou a cukrem. Krémem potřeme korpus a nahoru ještě rozložíme rozpůlené jahody. Zasypeme je nastrouhanou hořkou čokoládou. Podle návodu si připravíme želatinu a dort jí polijeme.