

Rychlý dort bez pečení

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- smetana ke šlehání 2 ks
- velký broskvový kompot 1 ks
- vanilkový pudink bez vaření (Dr. Oetker) 2 ks
- hotový piškotový korpus 1 ks
- na ozdobu trocha čokolády nebo ořechů 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Do větší mísy s víkem dáme smetanu, pudinky a přidáme šťávu z kompotu. Zavřeme mísu a třeseme, dokud nevznikne krémová hmota (asi 12 minut).

Broskve nakrájíme na kousky a vmícháme do vzniklého krému. Na korpus navršíme krém do tvaru kopečku. Ozdobíme strouhanou čokoládou nebo ořechy podle fantazie. Necháme v lednici 30 minut vychladit.