

Tvarohovo-borůvkový dortík

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- želatina 1 balíček
- mléko 200 ml
- měkký tvaroh 500 g
- podle potřeby cukr moučka 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- borůvky 300 g
- dětské piškoty 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Dno a stěny dortové formy vyložíme piškoty. Želatinu namočíme do vlažného mléka a necháme nabobtnat. Měkký tvaroh, cukr a rozpuštěnou želatinu našleháme do hladkého krému. Do krému opatrně přimícháme borůvky.

Natřeme na piškoty a uložíme do chladničky ztuhnout. V létě můžeme dát i do mrazáku. Vznikne tak výborný zmrzlinový dort.