

Piškotový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- zakysaná smetana 3 kelímek
- polotučný tvaroh 1 ks
- bílý jogurt 1 ks
- vanilkový cukr 3 ks
- piškoty 2 balení
- ovoce (rybíz, maliny, jahody, borůvky) 400 g
- čokoláda na vaření 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

V míse rozmícháme zakysanou smetanu s tvarohem a bílým jogurtem, přidáme vanilkový cukr. Vše dobře ušleháme na hladký krém.

Dortovou formu vyložíme kulatými dětskými piškoty, klademe je těsně jeden vedle druhého. Na ně dáme část smetanové směsi. Rozprostřeme ovoce a pokapeme částí rozpuštěné čokolády na vaření. Pokračujeme další vrstvou piškotů a zlehka přitiskneme. Opět dáme vrstvu náplně, pak ovoce, pokapeme čokoládou a takto střídáme. Poslední vrstvu tvoří krém, který uhladíme nožem, poklademe ovocem a polijeme zbylou čokoládou.

Dobře vychladíme v lednici (nejlépe přes noc), aby se všechny ingredience dokonale propojily.