

Tvarohový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- želatina 2 lžíce
- mléko 200 ml
- tvaroh 500 g
- smetana ke šlehání 100 ml
- cukr moučka 3 lžíce
- vanilkový cukr 1 ks
- dětské piškoty 1 balení
- čerstvé jahody 300 g
- mandarinkový kopot 1 plechovka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Želatinu necháme nabobtnat ve vlažném mléce. Našleháme společně s tvarohem, smetanou ke šlehání a moučkovým i vanilkovým cukrem. Jahody očistíme a převážnou část nakrájíme na malé kousky. Zbytek jahod si ponecháme na ozdobení dortu. Šťávu z mandarinek slijeme a ponecháme na pozdější použití. Mandarinky nakrájíme na malé kousky. Tvarohovou hmotu rozdělíme na 2 půlky, do jedné vmícháme pokrájené jahody, do druhé pokrájené mandarinky.

Dno dortové otevírací formy poklademe dětskými piškoty rovnou stranou dolů a přikryjeme jahodovou tvarohovou směsí. Povrch zarovnáme a opět poklademe piškoty, které pokapeme šťávou z

mandarinek a přikryjeme mandarinkovou částí tvarohové hmoty. Povrch opět zarovnáme a dort dáme do lednice nejlépe přes noc ztuhnout a proležet, minimálně však na 2 hodiny. Po vyjmutí z lednice dort uvolníme z formy a dozdobíme kousky čerstvých jahod.