

Rychlý smetanový dortík

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- dětské piškoty 1 balení
- mandarinkový kompot 1 plechovka
- pudink za studena-Olé 1 ks
- šlehačka 1 ks
- moučkový cukr 2 lžíce
- kysaná smetana 2 ks
- ztužovač šlehačky 1 ks
- pomerančový džus 100 ml
- kakao 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Dortovou formu vyložíme potravinovou fólií. Do větší misky nasypeme pudinkový prášek, šlehačkový ztužovač, mandarinkový kompot a šlehačku. Vše metličkou důkladně promícháme, hmota zhoustne. V jiné misce promícháme kysané smetany s cukrem a skořicovým cukrem. Obě směsi spojíme. Piškoty poklademe na dno a pokapeme džusem, dáme vrstvu smetanové směsi. Postup opakujeme. Končíme piškoty, ty pak posypeme kakaovým práškem a dáme vychladit do lednice.