

Piškotový dort „Malakov“

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- rum 1 ks
- piškoty 4 balení
- cukr moučkový 8 lžíce
- mléko 1 l
- žloutek 8 ks
- banány 2 ks
- mouka hrubá 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Žloutky, cukr a mouku rozšleháme v mléku. Směs přivedeme za stálého míchání k varu a vaříme do zhoustnutí. Krém pak necháme za občasného míchání vychladnout. Velkou dortovou formu vyložíme fólií, na dno formy rozložíme piškoty, postříkáme je rumem, přelijeme vrstvou krému a takto pokračujeme, až je forma plná. Korpus necháme alespoň 24 hodiny rozležet v chladničce, pak ho vyklopíme na mísu a odstraníme fólii. Dort potřeme marmeládou, poklademe kolečky banánů, ozdobíme šlehačkou a ovocem. Podáváme vychlazený.