

Tvarohový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- šlehačka 2 ks
- želatina 2 ks
- máslo 2 ks
- cukr moučkový 500 g
- piškoty 1 balíček
- tvaroh 1 kg
- mléko 12 lžíce
- žloutek 6 ks
- ztužovač šlehačky 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Heru utřeme se žloutky a cukrem. Želatinu rozpustíme podle návodu. Tvaroh smícháme s mlékem. Vše promícháme, směs je dost řídká. Tříposchodovou dortovou formu vyložíme piškoty, které pokapeme šťávou z kompotu. Tvaroh nalijeme do poloviny, dáme vrstvu ovoce a doplníme tvarohem. Nahoru dáme opět piškoty a necháme tři hodiny chladit. Zdobíme šlehačkou, ovocem či marcipánem.