

Nepečený piškotový dort s ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- máslo 200 g
- cukr moučka 150 g
- mleté ořechy 200 g
- piškoty 2 balení
- mléko 1 sklenice
- vejce 2 ks
- trocha rum 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Máslo utřeme s cukrem do pěny. Vejce, mléko nebo uvařenou kávu uvaříme za stálého míchání v hustý zdrclý krém, do kterého nasypeme pomleté ořechy. Necháme vychladnout a nalejeme do máslové směsi. Přilijeme trochu rumu a vyšleháme.

Dortovou formu si vymaže máslem a vyložíme piškoty. Pokapeme rumem a vrstvíme společně s krémem. Poslední vrstvu piškotů pokapeme rumem a zarovnáme krémem. Necháme zatuhnout. Zdobíme ovocem a šlehačkou.