

Ledový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- žloutek 1 ks
- piškoty 2 balíček
- cukr vanilkový 2 ks
- želatina 1 ks
- tvaroh 2 ks
- mléko 500 ml
- banány 1 ks
- jahody 1 ks
- pudinkový prášek-vanilkový 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z mléka, pudinku a vanilkového cukru uvaříme pudink, který necháme vychladnout. Po vychladnutí vmícháme tvarohy, vanilkový cukr, žloutek a cukr podle chuti. Vše vyšleháme. Do dortové formy skládáme piškoty, zalijeme krémem a na něj kladme libovolné ovoce. Poslední vrstvu končíme krémem. Poklademe ovocem a zalijeme želatinou. Dort necháme důkladně ztuhnout, nejlépe přes noc v lednici. Na talířcích můžeme dozdobit šlehačkou.