

Kefírový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Dětské piškoty 200 g
- Máslo 80 g
- Mléko 100 ml
- Mléko 4 lžíce
- Prášková želatina 15 g
- Kefír 500 ml
- Polotučný tvaroh 100 g
- Limeta 0.5 ks
- Moučkový cukr 150 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Maliny 300 g
- Jahody 500 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Dětské piškoty nadržte rukama do mísy, promíchejte je se změkklým máslem a 4 lžícemi mléka. Směs natlačte na dno dortové formy o průměru 26 cm a dejte do lednice chladit.

Želatinu rozmíchejte v mléce a zahřejte jej, aby se rozpustila. Kefír našlehejte s tvarohem, nastrouhanou kůrou a šťávou z poloviny limety, moučkovým a vanilkovým cukrem. Přidejte zchladlé mléko se želatínou a maliny a směs nalijte na piškotový základ. Dejte přes noc zchladit.

Podávejte ozdobené pokrájenými jahodami.