

Smetanový dortík

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 7

- zakysaná smetana (část můžeme nahradit bílým jogurtem) 3 ks
- cukr moučka 6 lžíce
- piškoty 1 balíček
- podle chuti ovoce (nejlepší jsou měkké druhy – jahody, banány) 1 ks
- na pokapání piškotů ovocná šťáva a sladké mléko 1 ks
- na ozdobu kakao a šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Dno a obvod dortové formy poklademe jednou vrstvou piškotů. Ty pokapeme šťávou z ovoce či oslazeným mlékem. Na ně dáme vrstvu nakrájeného ovoce.

Smetanu smícháme s cukrem a polovinu nalijeme na ovoce. Dáme opět vrstvu piškotů, šťávy, ovoce a druhou polovinu smetany. Uhladíme, ozdobíme ovocem, kakaem, šlehačkou apod. Dáme na 12 hodin vychladit.