

Tvarohový dortík s amaretem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- tvaroh polotučný 2 ks
- cukr vanilkový 2 ks
- smetana zakysaná 1 ks
- cukr moučkový 100 g
- piškoty 200 g
- větší panák Amaretto 1 ks
- kakao 2 lžice
- čoko kuličky na ozdobu 1 ks
- plátková želatina Dr. Oetker 2 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Jeden tvaroh smícháme s polovinou kelímku zakysané smetany, kakaem, 1 vanilkovým cukrem, 50 g moučkového cukru a jedním balíčkem želatiny. Šlehačem směs ušleháme do hladkého krému.

Želatinu z druhého sáčku necháme nabobtnat s 2 lžicemi vlažné vody, poté necháme podle návodu rozpustit, ale nevaříme. Rozpuštěnou želatinu vmícháme do čokoládového krému.

Dno formy vyložíme piškoty a pokapeme je amaretem. Na piškoty nalijeme polovinu čokoládového krému, rozložíme další vrstvu piškotů, opět je pokapeme a přelijeme zbylou čokoládovou směsí.

Vršek opět obložíme piškoty a zase pokapeme.

Bílou směs připravíme stejným způsobem jako čokoládovou, jen nepřidáme kakao. Při kladení bílé

směsi postupujeme také stejně.

Nahore dort ještě dozdobíme čokoládovými kuličkami a piškoty či jinak podle chuti a fantazie.

Necháme v lednici dokonale ztuhnout.