

Nepečený dort s ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- mléko 500 ml
- pudink vanilkový 2 ks
- trochu cukr moučkový 1 ks
- tvaroh měkký 500 g
- máslo nebo hera 250 g
- piškoty 1 balení
- piškoty cukrářské 1 balení
- ovoce dle chuti 1 ks
- želatina dortová 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Uvaříme hustý pudink a necháme ho vychladnout. Máslo utřeme s tvarohem a postupně přimícháváme vychladlý pudink. Podle chuti osladíme krém moučkovým cukrem. Dortovou formu vyložíme dokola cukrářskými piškoty, dno vyložíme dětskými piškoty. (Nemusí nutně být cukrářské piškoty, můžete použít jen o balení klasických piškotů víc.) Piškoty namažeme krémem a pak střídavě dáváme dětské piškoty a krém, až dosáhneme okraje formy. Končíme krémem. Povrch dortu poklademe jakýmkoliv ovocem (broskve, jahody, kiwi, banán atd.). V kastrůlku si svaříme 250 ml vody, dortové želé a 2 lžíce moučkového cukru. Pokud použijeme konzervované ovoce, místo vody uvaříme želé ze šťávy z ovoce, bude chutnější. Želé nalijeme na ovoce a necháme

ztuhnout.

Dort necháme přes noc uležet. Před podáváním můžeme ozdobit šlehačkou.