

Piškotový dort s ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- vejce 4 ks
- cukr krupice 120 g
- polohrubá mouka 120 g
- libovolné ovoce 1 ks
- hrubá mouka na vysypání, tuk na vymazání 1 ks
- želatina červená v prášku 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Našleháme celá vejce s cukrem do husté pěny, do které lehce vmícháme mouku.

Vlijeme do dobře vymazané a vysypané dortové formy. V předehřáté troubě na 150 °C zvolna upečeme dozlatova.

Necháme pár minut vychladnout a obložíme libovolným ovocem. Může být kompotované i čerstvé. Želatinu připravíme podle návodu na sáčku a vlijeme na dort od středu. Nejlépe přes noc necháme uležet v ledniče.