

Sladký hřbet

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

Porce: 4

- tvaroh 250 g
- piškoty 1 balení
- želatina 1 lžice
- mléko 100 ml
- cukr dle chuti 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- rum 1 lžička
- rozinky 50 g
- sušené meruňky/švestky 100 g
- šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Želatinu rozpustíme v mléce, sušené ovoce nakrájíme nadrobno a s rozinkami ho namočíme do rumu. Tvaroh rozmícháme s želatinou, cukrem a vanilkovým cukrem do kašovité hmoty. Formu na srncí hřbet vyložíme alobalem, rozložíme v ní piškoty, pokropíme rumem, pokryjeme vrstvou želatinového tvarohu a vrstvou rumového ovoce a rozinek. Pokračujeme další vrstvou piškotů, tvarohu a ovoce a ukončíme piškoty. Necháme ztuhnout. Před podáváním vyklopíme z formy. Povrch obložíme piškoty a ozdobíme šlehačkou a kousky meruněk nebo broskví z

kompotu.