

KOKOSOVÝ STUDENÝ DORT

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- piškotů 2 balíček
- zakysané smetany 2 ks
- sušená šlehačka v prášku 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Syrové

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Podle návodu ušleháme šlehačku, smícháme se smetanou, cukrem a piškoty. Dortovou formu silně vymažeme máslem, vysypeme kokosovou moučkou a naplníme polovinou směsí. Poklademe okapaným kompotovým nebo čerstvým ovocem a rozetřeme zbytek směsí. Povrch uhladíme, posypeme kokosem a kakaem a dáme vychladit. Před podáváním ozdobíme šlehačkou a pocákáme čokoládovou polevou.