

Roládový dort želva

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- cukr moučkový 200 g
- máslo 100 g
- tvaroh 500 g
- želatina 3 balíček
- korpus dortový 1 ks
- roláda 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V džusu rozpustíme želatinu. Ušleháme máslo s cukrem, přidáme tvaroh a želatinu. Mísu vyložíme plátky rolády, zalijeme ½ tvarohové hmoty, poklademe ovocem. Zalijeme zbytkem krému a přiklopíme korpusem. Necháme dobře ztuhnout, potom vyklopíme na podnos a dozdobíme hlavu, nohy a ocásek.