

Tvarohový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 125 ml
- Čiré želé 1 ks
- Cukr 150 g
- Vanilkový cukr 2 ks
- Vanilkový pudink v prášku 2 ks
- Měkký tvaroh 750 g
- Vejce 6 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Filipíny

Počet porcí: 4

Postup:

Žloutky smícháme s tvarohem a mlékem. Přidáme pudinky, vanilkové cukry a citronovou šťávu. Bílky

s cukrem vyšleháme a opatrně přidáme k tvarohové hmotě. Nalijeme do vymazané dortové formy a pečeme na 170°C cca 45 minut. Necháme vychladnout a poklademe ovocem a zalijeme dle návodu připraveným želé (pokud použijeme kompotované ovoce, želé připravíme z ovocné šťávy).