

Borůvkový tvarohový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: rebe



Suroviny

- dětské piškoty na základ 1 balení
- **Na krém:**
- Mléko 2 dl
- Měkký tvaroh 500 g
- Moučkový cukr 3 lžíce
- Vanilinový cukr 1 balíček
- Borůvky 400 g
- Želatina v prášku 2 lžíce
- **Na ozdobu:**
- Šlehačka v prášku a mléko 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Postup:

Dortovou formu vyložíme na dně i po stěnách piškoty. Želatinu namočíme do vlažného mléka a necháme nabobtnat. Měkký tvaroh, cukr a rozpuštěnou želatinu našleháme do hladkého krému. Polovinu krému nalijeme na piškoty, pokryjeme další vrstvou piškotů. Do zbývajících částí krému přisypeme větší část borůvek a rozmixujeme. Natřeme na piškoty a uložíme do chladničky ztuhnout a rozležet. Jednotlivé porce dortu ozdobíme smetanou připravenou podle návodu na obalu a zbylými borůvkami.

