

Piškotový dort s ananasem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: rebe



Suroviny

- 2 balíčky piškotů
- 1 ananasový kompot
- 3 lžíce rumu
- 80 g cukru
- 3 žloutky
- 1 šlehačka
- 1 sáček světlé želatiny

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Postup:

Šťávu z ananasového kompotu smícháme s rumem. Připravíme si dortovou formu, kterou vyložíme alobalem. Piškoty si rozdělíme na tři hromádky. Žloutky utřeme s cukrem do pěny a pak do krému vmícháme polovinu dobře ušlehané šlehačky. Přidáme želatinu připravenou podle návodu na balíčku. Na dno dortové formy dáme 1 vrstvu piškotů, které pokapeme rumovou šťávou. Polovinou krému překryjeme piškoty a navrch položíme polovinu ananasu. Postup zopakujeme - poslední vrstvu tvoří piškoty. Hotový dort dáme nejméně na 2 hodiny do chladničky. Před podáváním ozdob zbylou šlehačkou, případně kousky kiwi.