

Nepečený ovocný dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: rebe



Suroviny

- 2 kelímky bílého jogurtu na krém
- 2 kelímky zakysané smetany na krém
- 2 lžíce moučkového cukru na krém
- 2 balíčky piškotů na základ
- ovocný kompot dle chuti
- 1 kelímek smetany na šlehání na ozdobu
- čokoláda na ozdobení
- ovoce na ozdobení (dle chuti)

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Postup:

Jogurt, zakysanou smetanu a cukr ušleháme. Do dortové formy naskládáme vrstvu piškotů, vrstvu ovoce a zalijeme jogurtovou směsí. Několikrát opakujeme - poslední vrstvu tvoří piškoty. Necháme přes noc v chladničce uležet. Ozdobíme ušlehanou smetanou, čokoládou a ovocem.