

# Nepečený dort s bílou čokoládou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 12

- Lučina 600 g
- Dětské piškoty 200 g
- Rozpuštěné máslo 100 g
- Želatina 1 ks
- Bílá čokoláda 500 g

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 12

## Postup:

Recept je určen pro dortovou formu o průměru 26 cm.

Nepečené těsto:

Rozdrtíme nebo rozemeleme piškoty a spojíme je rozpuštěným máslem. Tuto hmotu prsty natlačíme na dno dortové formy vyložené pečícím papírem a mírně těsto vytáhneme i na stěny formy.

Nepečený krém:

Z lučiny (nejlépe pokojové teploty) slijeme případnou tekutinu, která se z ní uvolnila, dáme do mísy a rozmícháme, aby v ní nebyly žádné hrudky.

Bílou čokoládu rozlámeme na kousky a roztáhneme v mikrovlnné troubě nebo případně ve vodní lázni. Následně vlijeme do rozmíchané lučiny a pomocí ručního šlehače zpracujeme v jednolitou hmotu.

Ve troše vody (nebo lépe v troše mléka) rozpustíme želatinu dle návodu a následně přidáme do směsi.

Tu vlijeme do dortové formy na těsto a necháme ztuhnout v chladu. Nejlepší je dát dort tak na 3-4 hodiny rovnou do mrazáku, aby se rychle zchladil, a pak ho nechat do druhého dne v lednici.