

Špagetový dort

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Špaget 400 g
- Modrý plísňový sýr 200 g
- Polotučný tvaroh 1 ks
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Plátková želatina 2 balení
- Citron 1 ks
- Plátkový salám 100 g
- Choriza (klobásky) nakrájený na plátky 100 g
- Malé rajčata 10 ks
- Červená paprika 1 ks
- Bazalka 1 snítka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Těstoviny uvaříme ve vroucí osolené vodě na skus, vodu slijeme a necháme okapat.

V misce dohladka vyšleháme modrý sýr, přimícháme tvaroh, osolíme, opepříme.

Podle návodu na obalu připravíme z každého sáčku želatinu.

Hmotu z prvního sáčku smícháme s tvarohovou směsí, hmotu z druhého dochutíme solí, pepřem a pár kapkami citronu. Vzniklou tekutinu nalijeme na těstoviny a promícháme. Polovinu těstovin

vložíme do vymyté dortové formy, na ně navršíme tvarohovou směs a uhladíme.

Na směs naklademe větší část uzenin, na ně navršíme zbylé špagety, rovnoměrně je vyrovnáme a lehce zatlačíme. Dort necháme ztuhnout v lednici a před podáváním jej ozdobíme zbylými uzeninami, bylinkami a zeleninou (papriku můžeš vykrájet formičkou ve tvaru hvězdičky).