

Nepečený smetanový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vanilkový cukr 2 balíček
- piškoty 1 balíček
- hustá zakysaná smetana 3 kelímek
- **na ozdobu**
- šlehačka 1 ks
- ovoce 1 ks
- **poleva**
- mražené maliny 2 miska
- cukr krupice 2 lžíce
- pudinkový prášek 1 balíček
- voda 500 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Dezert budeme připravovat do dortové formy nebo lze i do obdélníkové dózy či porcelánového pekáčku. Čím větší bude nádoba, tím nižší bude dort.

Na dno formy narovnáme piškoty. Vanilkový cukr rozdělíme do kelímků se zakysanou smetanou a se smetanou promícháme. Obsah všech kelímků navrstvíme na piškoty. Celý povrch smetany poklademe ještě jednou vrstvou piškotů. Takto připravené dáme do lednice a pustíme se do přípravy malinového

pudinku (viz. Dezert z mražených malin).

Do necelého půllitru vody nasypeme mražené maliny, přidáme cukr a přivedeme k varu. Necháme krátce povařit. Ve zbytku studené vody rozkvedláme pudinkový prášek. Rozmíchaný pudink přilijeme k malinám a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí.

Uvařený malinový pudink nalijeme na připravený a trochu vychlazený smetanový základ. Nemusíme se bát, hustá a již studená smetana se nerozpustí.

Ovocný smetanový dort vložíme do lednice a necháme ztuhnout nejlépe do druhého dne. Pokud jsme dezert připravili ráno, stačí vydržet do večera.