

Dort s krémovým tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **náplň**
- cukr 100 g
- měkký tvaroh 750 g
- máslo 250 g
- čerstvá vanilka 1 ks
- vejce 8 ks
- solamyl 80 g
- citronová kůra 3 lžíce
- **podle potřeby**
- hořká čokoláda 1 ks
- **těsto**
- máslo 280 g
- cukr moučka 200 g
- vejce 2 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- citronová kůra 1 lžíce
- hladká mouka 500 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rakousko

Počet porcí: 12

Postup:

Nejdříve si připravíme linecké těsto. Prosetou mouku promícháme s oběma cukry, do středu rozklepneme vajíčka, rozdrobíme změkklé máslo a nastrouháme citronovou kůru. Ze surovin vypracujeme hladké těsto, které necháme asi 1 hodinu odležet v chladu.

Mezitím si připravíme tvarohovou náplň. Žloutky oddělíme od bílků. Z bílků spolu s cukrem vyšleháme tuhý sníh. Žloutky ušleháme s tvarohem, změkklým máslem, solamylem, čerstvou vanilkou a citronovou kůrou v hladkou tvarohovou směs. Pak do směsi lehce vmícháme bílkový sníh.

Z těsta rozválíme placku silnou asi 3 mm. Dortovou formu vyložíme i po stěnách lineckým těstem a po okraj naplníme tvarohovou směsí. Podle vlastní chuti můžeme do tvarohu přidat několik kousků čokolády. Dort pečeme v předtopené troubě při 160 °C přibližně 60 - 70 minut. Po 35 - 40 minutách pečení zmírníme teplotu na 145 - 150 °C a zvolna dopečeme.

Vychladlý dort i s formou vložíme přes noc do lednice a necháme ztuhnout. Teprve druhý den tvarohový dort uvolníme z formy a podáváme ke kávě nebo čaji.