

Nepečený dort barevný

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 8

- piškoty 3 balení
- zakysanou smetanu 3 ks
- ztužovač šlehačky 2 ks
- smetana ke šlehání 500 ml
- vanilkový cukr 4 ks
- folii potravinářskou 1 ks
- malou plechovku jahod 1 ks
- malou plechovku mandarinek 1 ks
- malou plechovku půlených broskví 1 ks
- alobal 1 ks
- šlehačku na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Syrové

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Smetanu a ztužovač ušleháme do husté pěny a do pevná. Opatrně přimícháme zakysanou smetanu a cukry. Ovoce slijeme a necháme okapat, šťávu však nevyléváme bude se ještě hodit.

Dortovou kulatou formu nebo mísu vyložíme alobalem a na dno pokladem jeden vedle druhého piškoty na ně směs ovoce a trochu krému. Tyto vrstvy opakujeme až dokonce, ale poslední vrstva musí být piškotová pokapaná šťávou z ovoce, aby piškoty moc neoschly. Dáme do lednice na 2-3 hodiny vychladit a pořádně ztuhnout, aby piškoty neoschly je dobré dort ještě přikrýt alobalem a

nebo potravinářskou folii.

Poznámka:

Po vychladnutí opatrně nakrájíme a na talířku zdobíme šlehačkou ve spreji.