

Kouzelný tvarohový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **krém**
- mléko 1 l
- netučný tvaroh 2 kelímek
- vanilkový pudinkový prášek 2 balíček
- cukr 40 g
- **na ozdobu**
- mléčná čokoláda 30 g
- kompotované broskve 1 plechovka
- **náplň**
- piškoty 2 balíček
- **podle chuti**
- banán 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve si uděláme pudink, příprava je uvedena na obalu, tudíž netřeba ji rozepisovat. Pudink osladíme.

Do větší misky pak vyklopíme tvaroh a postupně přiléváme hotový pudink. Pořádně promícháme. Tím je vlastně krém hotov. Hodně lidem v této teplé formě moc nechutná a přijde jim málo sladký, ale

věřte, že po zatuhnutí se z něj rázem stane něco úplně jiného!

Do dortové formy poklademe na dno piškoty - pevný podklad pro náš dort. Vrstvu piškotů zalijeme částí krému, na který opět pokládáme další piškoty a třeba i oloupané a nakrájené banány. Tímto způsobem pokračujeme, až se dostaneme na samý vršek, na ten už samozřejmě piškoty pokládat nebudeme. Vršek ozdobíme nastrouhanou mléčnou čokoládou a broskvemi.

Kouzelný tvarohový dort necháme (nejlépe přes noc) vytuhnout.

Dodávám, že je to asi jediný dort, který dělám a vždycky se setkám s ohromným ohlasem. Někdy prostě méně znamená více.