

Lehký ovocný dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- ovoce 1 ks
- nízký dortový korpus 1 ks
- želatina v prášku nebo plátcích 1 balíček
- vanilkový krém v prášku 1 balíček
- **na ozdobu**
- smetana ke šlehání 1 ks
- **na potřetí**
- marmeláda 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na dort využijeme kupovaný nízký korpus, který potřeme libovolnou marmeládou, nejlepší je rybízová. Připravíme si vanilkový krém podle návodu na krabičce, např. Dr. Oetker, který rozetřeme na korpus potřený marmeládou.

Dále už jen na krém poklademe ovoce, které si nakrájíme na menší kousky, ale záleží na druhu ovoce. Ovoce klademe buď po kruzích, to aby měl každý ve své porci od každého ovoce trochu. Nebo jej klademe ve výřezích, každý si může vybrat kousek s ovocem, které má rád.

Nakonec zalijeme ovoce želatinou, kterou si připravíme také podle návodu.

Lehký ovocný dort podáváme dozdobený ušlehanou šlehačkou. Zdobíme celý nebo až jednotlivé kousky na talíři.