

Tvarohový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: alace



Suroviny

Porce: 10

- měkký tvaroh 400 g
- kysaná smetana 150 ml
- máslo 150 g
- krupicový cukr 150 g
- mandle 150 g
- kandované ovoce 150 g
- rozinky 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Tvaroh utřeme se smetanou, máslem a cukrem. Vzniklou směs za stálého míchání zahříváme na mírném plameni na 60 C. Potom přidáme oloupané mandle nasekané nadrobno, kandované ovoce nakrájené na malé kousky a rozinky propláchnuté horkou vodou. Hotovou směs naplníme do formy vyložené pečícím papírem a necháme přes noc na chladném místě uležet. Dort podáváme vychlazený a ozdobený hustou kysanou smetanou.