

Tvarohový dort s ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kajdisek2212



Suroviny

Porce: 8

- mléko 0.5 l
- pudink v prášku(vanilka) 1 balíček
- citronová kůra 0.5 lžička
- měkký tvaroh 500 g
- kompotované ovoce,více druhů 500 g
- cukr moučkový 5 lžíce
- smetana ke šlehání 0.25 l
- ztužovač 1 ks
- piškoty 10 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Zmléka a pudinkového prášku uvaříme pudink.Necháme ho vychladnout a zašleháme ho do nepříliš vodnatého tvarohu.Přidáme nastrouhanou citronovou kůru,na menší kousky nakrájené ovoce a piškoty.Podle chuti přisladíme.Promícháme a rozetřeme do formy.Několik hodin necháme v ledniciče.před podáváním ozdobíme šlehačkou,ovocem..můžeme i čokoládou.

Poznámka:

dort je výborný v letním období.skvěle osvěží.a není moc sladký.