

Borůvka řez

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kajdisek2212



Suroviny

Porce: 6

- **korpus**
- kakaové bebe sušenky 2 balíček
- mléko 3 lžíce
- máslo 100 g
- olej 2 lžíce
- moučkový cukr 4 lžíce
- **náplň**
- smetana ke šlehání 250 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

nejprve připravíme korpus.sušenky vložíme do igelitového pytlíku a pomocí válečku je rozdrtíme na jemno.přidáme mléko a máslo a uděláme těsto..vymažeme si dortovou formu olejem a vysypeme cukrem..a těsto do něj namačkáme.v chladničce necháme tuhnout asi 30 minut.zatím si připravíme náplň tak že ušleháme smetanu,přidáme zakysanou smetanu a cukr.přimícháme borůvky.želatinu připravíme dle návodu na obalu a za stálého míchání ji vlejeme do náplně.rozetřeme na korpus a necháme další 2 hodiny v lednici.nakonec připravíme dle návodu dortové želé na náplň posypeme borůvky a zalijeme želatinou.opět necháme tuhnout..