

Tvarohový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Smetana na šlehání 250 ml
- Kakao 4 lžíce
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Želatina 4 plátek
- Měkký tvaroh 1 kelímek
- Koktejlové třešně 100 g
- Čokoládové hoblinky 1 balíček
- Šlehačka 1 kelímek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Měkký tvaroh utřeme s cukrem a kakaem. Smetanu ke šlehání vyšleháme do husta a přidáme k tvarohové směsi. Vše opatrně promícháme.

Želatinu připravíme podle návodu na obalu. Budeme potřebovat čtyři plátky želatiny. Hotovou želatinu přidáme do tvarohové hmoty a důkladně promícháme.

Malé formičky (o průměru asi 10cm) vyložíme pečicím papírem a ihned naplníme připravenou tvarohovou směsí. Naplněné formičky vložíme do lednice a hmotu necháme ztuhnout.

Vychlazené dortíky vytáhneme z lednice a vyklopíme z formiček. Tvarohové dortíky ozdobíme šlehačkou, koktejlovou třešní a čokoládovými hoblíčkami. Ihned podáváme.

