

Mražený tvarohový dort s ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- Kokos 140 g
- Máslové sušenky 250 g
- Cukr moučkový 160 g
- Mléko 5 lžíce
- Měkký tvaroh 500 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Piškoty 120 g
- Máslo 150 g
- Bílý jogurt 250 g
- Ovoce různé 350 g
- Tuk na vymazání 2 lžíce
- Cukr moučkový na vymazání 6 lžíce

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Postup:

Sušenky rozdrtíme a zvlhčíme mlékem. Přidáme změkklé máslo a vypracujeme hladkou hmotu. Dortovou formu vytřeme olejem a vysypeme moučkovým cukrem. Na dno rovnoměrně rozložíme sušenkovou hmotu a prsty ji upěchujeme.

Tvaroh smícháme s jogurtem, 60 g kokosu i oběma druhy cukru. Ovoce (jahody, kiwi, ananas, broskve) omyjeme a necháme okapat. Pak nakrájíme na kousky a poklademe jím sušenkovou hmotu. Zakryjeme polovinou tvarohové náplně. Na ni rozložíme piškoty. Poslední vrstvou je náplň. Povrch uhladíme, dort zabalíme do fólie a dáme nejméně na 6 hodin do mrazničky (nejlépe přes noc).

Zbytek kokosu lehce opražíme, necháme vychladnout a pak jím hustě posypeme dort. Před podáváním umístíme tvarohový dort s ovocem asi na 45 minut z mrazničky do ledničky a necháme lehce rozmrznout, abychom ho pak mohli snadno krájet.

Mražený tvarohový dort s ovocem nakrájíme a můžeme podávat.