

Smetanové potěšení

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Smetana ke šlehání 2 kelímek
- Zakysaná smetana 2 kelímek
- Vanilkový cukr + krupicový podle chuti 3 balení
- Cukrářské piškoty 1 balení
- Silná černá káva 100 ml
- Koka sušenky, nahrubo nadrcené 1 balení
- Kakao holandského typu na poprášení 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Jednu smetanu ušlehejte dotuha. Obě zakysané smetany vyklopte do mísy, promíchejte, vmíchejte vanilkové cukry a nakonec i dotuha ušlehanou smetanu. Podle chuti můžete dosladit krupicovým cukrem.

2. Dortovou formu o průměru 24 cm vyložte alobalem. Na dno dejte cukrářské piškoty, pokapejte je kávou, potřete částí krému a pokračujte vrstvou sušenek (ty nepokapávejte). Pokračujte do spotřebování všech ingrediencí - končit by jste měli vrstvou sušenek. Zbylou smetanu ušlehejte dotuha, potřete jí vršek dortu a dejte minimálně na 5 hodin do chladit. Podávejte posypané kakaem.

Poznámka:

Chladit minimálně 5 hodin