

Ovocný nepečený dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Bílý jogurt 2 kelímek
- Zakysaná smetana 2 kelímek
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Piškoty 2 balení
- Ovoce dle chuti 400 g
- Smetana ke šlehání 1 kelímek
- Čokoláda 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Jogurt, zakysanou smetanu a moučkový cukr ušleháme. Do dortové formy naskládáme piškoty, vrstvu ovoce a zalijeme vrstvou jogurtové směsi. Postup opakujeme. Poslední vrstvu tvoříme piškoty, na které dáme ušlehanou šlehačku. Posypeme strouhanou čokoládou a dáme do lednice vychladit. Druhý den můžeme každou porci ozdobit ještě kouskem ovoce.