

Pařížský dort bez pečení

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Piškoty 2 balíček
- Máslo 200 g
- Moučkový cukr 150 g
- Žloutky 4 ks
- Kakao 100 g
- Voda 2 sklenice

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kakao vsypeme do vody, svaříme a necháme vychladnout. Mezitím utřeme máslo s cukrem, postupně přidáváme žloutky a smícháme s vychladlou kakaovou vodou. Vzniklou hmotu promícháme s piškoty, dáme do vymazané dortové formy a necháme v lednici ztuhnout. Při podávání zdobíme šlehačkou.

Poznámka:

Tuhnutí