

Výborný a lehký tvarohovo-pudinkový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

• **těsto**

- hladká mouka 200 g
- tuk 80 g
- cukr moučka 70 g
- vanilkový cukr 1 ks
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks

• **náplň**

- tvaroh 500 g
- cukr moučka 200 g
- vanilkový cukr 1 ks
- vanilkový pudinkový prášek 1 ks
- olej 100 ml
- rum 4 lžíce
- vejce 2 ks
- mléko 250 ml
- ovoce 1 miska

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na vále vypracujeme těsto, namačkáme ho do vymazané dortové formy a vytlačíme 3 cm vysoké okraje. Náplň vymícháme do hladké hmoty (lze i krátce ušlehat). Nalijeme na těsto, poklademe ovocem a upečeme na 180°C 60 - 70 minut.