

Dort s vinným želé

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- **Želé hmota**
- Hroznový džus 3 dl
- Hroznové víno (bílé i tmavé) 250 g
- Bílé víno 1.5 dl
- Krupicový cukr 2 lžíce
- Mletá želatina 3.4 balení
- Několik kapek žlutého potravinářského barviva 1 ks
- **Tvarohová hmota**
- Smetana ke šlehání 3 dl
- Plnotučný měkký tvaroh 250 g
- Hroznový džus 2 dl
- Moučkový cukr 60 g
- Mletá želatina 1 balení

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Dno kulaté rozvírací formy o průměru 20 cm vyložíme papírem na pečení a stejně tak i její obvod. Připravíme tvarohovou hmotu. Želatinu necháme nabobtnat v 1 dl džusu. Přilijeme k ní zbylý džus, směs opatrně zahřejeme, až se želatina rozpustí, necháme ji zchladnout. Mezitím vyšleháme tvaroh s cukrem a přimícháme dotuha vyšlehanou smetanu. Když začne želatina želírovat, vešleháme k ní

tvářohovou hmotu, směs nalijeme do připravené formy a uložíme na hodinu do chladu. Pak na ztuhlý povrch rozložíme rozkrojené bobulky vína. Želatinu necháme nabobtnat v džusu, přidáme cukr a vše opatrně zahřejeme, až se želatina i cukr rozpustí. Přilijeme víno a barvivo a hmotu necháme lehce zchladnout. Jakmile želatina začne želírovat, nalijeme ji opatrně na vínem obložený korpus a dort uložíme na 4 - 5 hodin v chladu.

Poznámka:

+ tuhnutí