

Piškotový dort s ananasem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Ifffi



Suroviny

- piškoty 2 balíček
- ananasový kompot 1 ks
- rum 3 lžíce
- cukr 80 g
- žloutky 3 ks
- šlehačka 1 balení
- světlá želatina 1 balení

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Postup:

Šťávu z ananasového kompotu smícháme s rumem. Připravíme si dortovou formu, kterou vyložíme alobalem. Piškoty si rozdělíme na tři hromádky. Žloutky utřeme s cukrem do pěny a pak do krému vmícháme polovinu dobře ušlehané šlehačky. Přidáme želatinu připravenou podle návodu na balíčku. Na dno dortové formy dáme 1 vrstvu piškotů, které pokapeme rumovou šťávou. Polovinou krému překryjeme piškoty a navrch položíme polovinu ananasu. Postup zopakujeme - poslední vrstvu tvoří piškoty. Hotový dort dáme nejméně na 2 hodiny do chladničky. Před podáváním ozdob zbylou šlehačkou, případně kousky kiwi.