

Borůvkový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Sušenky Esíčka 300 g
- Máslo 100 g
- **Náplň**
- Tučný měkký tvaroh 50 g
- Borůvky 400 g
- Tuhá šlehačka 2.8 dl
- Pevná zakysaná smetana 2.5 dl
- Krystalový cukr 210 g
- Želatina 6 plátek
- Nastrouhaná kůra z limetky 1 ks
- **Na ozdobení**
- Borůvková šťáva 2 dl
- Pražené plátky mandlí 30 g
- Želatina 4 plátek
- Rum 2 lžíce
- Nesolené pistácie 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Sušenky rozdrtíme, promícháme s rozpuštěným máslem, napěchujeme dno rozevírací dortové formy

vyložené pečícím papírem a zapečeme 10 minut při 180°C. Tvaroh prošleháme se zakysanou smetanou, cukrem a limetkovou kůrou. Vmícháme horkou želatinu rozpuštěnou podle návodu na obalu, polovinu borůvek a šlehačku. Směs nanese na korpus a 4 hodiny chladíme. Borůvkovou šťávu svaříme s rumem, přidáme želatinu, kterou jsme nechali nabobtnat ve studené vodě, odstavíme z ohně a mícháme, dokud želé nezchladne. Na dort rozdělíme zbylé borůvky, zalijeme je vlažným želé a necháme hodinu ztuhnout v chladu. Pak boky ozdobíme mandlemi a vršek pistácie.