

Dort s jablky a tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Hladká mouka 200 g
- Prášek do pečiva 4 špetka
- Cukr moučka 80 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Hera 120 g

• NÁPLŇ

- Tvaroh 500 g
- Cukr moučka 90 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 3 ks
- Vanilkový pudinkový prášek 0.5 balíček

• DÁLE

- Jablka 5 ks
- Skořicový cukr 1 balíček
- Marmeláda světlá (rynglová) 1 sklenice

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Na vále zpracujeme těsto a necháme 15 minut odpočinout v ledničce. Zatím si oloupeme a nastrouháme nahrubo 2 jablka. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Ostatní suroviny na náplň dobře

promícháme, lehce k tomu vmícháme sníh. 3 jablka oloupeme a nakrájíme na tenké plátky.

Vymazanou dortovou formu o průměru 26 cm vyložíme rozváleným těstem tak, abychom měli vyložené i okraje asi 2 cm pod vrch formy. Posypeme nastrouhanými jablky a půlkou skořicového cukru. Nalijeme tvarohovou náplň, uhladíme. Poklademe plátky jablek a posypeme zbytkem skořicového cukru. Dort pečeme v předehřáté troubě na 180 °C 50 - 60 minut a necháme ho ve vypnuté troubě zchladnout. Vychladlý dort můžeme ještě potřít rozvařenou marmeládou, aby se krásně leskl.