

Jablkový dort s tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• NA DORT

- Jablka 1 kg
- Cukr krupice 100 g
- Skořicový cukr 1 balíček
- Citronová šťáva 5 lžíce
- Netučný tvaroh 2 kostka
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Cukr moučka 50 g
- Mletá želatina 20 g

• DÁLE

- Dětské piškoty 2 balení

• NA OZDOBU

- Lískové ořechy 1 hrnek
- Čokoládová poleva 200 g
- Kakao 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Postup:

Jablka oloupeme, nastrouháme nahrubo a povaříme s 200 ml vody, krupicovým a skořicovým cukrem. Do odměrky se 100 ml vody nasypeme želatinu a necháme 10 minut nabobtnat. Hrnc s měkkými jablky odstavíme a po chvíli do ještě horkých, ale ne vařících jablek vmícháme nabobtnanou želatinu a citronovou šťávu. Dobře promícháme. (Želatina se v horké kaši rozpustí.) Za občasného promíchání vychladíme.

Ušleháme šlehačku. Utřeme tvarohy s moučkovým cukrem, spojíme se šlehačkou a vše vmícháme do jablkové kaše.

Dortovou formu o průměru 26 cm vyložíme piškoty a střídáme s tvarohovo-jablečnou kaší, nahoře skončíme kaší. V ledničce necháme do druhého dne ztuhnout. Vyjmeme z formy na táč a ozdobíme.