Dort z bílé čokolády

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Pomazánkové máslo (bez příchutě) 250 g
- Měkký tvaroh 250 g
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Bílá čokoláda (Milka) 400 g
- Sladká smetana 4 lžíce
- Dětské piškoty 100 g
- Máslo 80 g
- Tmavá a bílá čokoláda 400 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Postup:

Rozdrcené piškoty smíchané s rozpuštěným máslem natlačíme na dno dortové formy (průměr 24 cm) na pečící papír a necháme v ledničce aspoň hodinu ztuhnout.
Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a zchladíme do vlažna. Do nádobky dáme pomazánkové máslo, tvaroh a tekutou smetanu ke šlehání a vyšleháme do tuhého krému. Do bílé čokolády přilijeme 4 lžíce smetany a vyšleháme dohladka. Pak přidáme 1 lžíci krému a vyšleháme. Pak 3 lžíce krému a vyšleháme. Pak zbytek krému a vyšleháme. Na piškoty dáme krém, uhladíme, přikryjeme fólií a necháme v ledničce do 2. dne ztuhnout. Před podáváním ozdobíme boky dortu lístky z čokolády a vrch čokoládovými kapkami a pocákáme.

Ozdoby: Rozpustíme trošku tmavé čokolády a štětečkem ji naneseme na prkénko potažené celofánem. Necháme ztuhnout. Rozpustíme bílou čokoládu a širším štětečkem překryjeme tmavé čmouhy. Necháme ztuhnout. Dort na tácu obložíme kolem obvodu vyloupanými čokoládovými lístky a

dozdobíme vrch.