

# Tvarohový dort panama

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Piškoty 1 balení
- Tvaroh 1 kostka
- Mléko 3 dl
- Vejce 1 ks
- Tuk 100 g
- Rum 4 lžíce
- Světlá želatina 1 balení
- Skořice 1 lžička
- Káva Nescafé 2 lžička
- Čerstvé ovoce 1 hrst

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

V teplém mléce rozpustte želatinu připravenou podle návodu na obalu a krátce povařte. Mléko nalijte do mixéru a za stálého mixování postupně přidávejte tvaroh, tuk, rum, skořici, kávu a nakonec celé vejce. Vše dobře vyšlehejte.

Dno dortové formy vyložte piškoty, na ně položte ovoce a vše zalijte tvarohovým krémem, takto suroviny dále vrstvěte. Poslední vrstvou budou piškoty otočené placatou stranou navrch.

Dort nechte ztuhnout v lednici a servírujte ho se šlehačkou a ovocem.