

Jogurtový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 10

- Šlehačková smetana 250 ml
- Ovocný jogurt 3 kelímek
- Práškový cukr 6 lžíce
- Mletá želatina (á 20 g) 1 balíček
- Voda 100 ml
- Dlouhé piškoty 1 balíček
- Fíky 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Šlehačkovou smetanu vyšleháme s cukrem dotuha. Opatrně přimísíme ovocné jogurty.
2. V horké vodě (ne vroucí) rozpustíme želatinu a rychle smícháme se šlehačkově-jogurtovou masou. Přimísíme na kousky pokrájené ovoce (např. fíky).
3. Dortovou formu vypláchneme studenou vedou, vyložíme piškoty, vlijeme do ní připravenou hmotu a vložíme do chladničky.
4. Před podáváním dort ozdobíme ovocem, případně čokoládou, oříšky a podobně.

