

Kefírový nepečený dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Dětské piškoty 200 g
- Máslo 85 g
- Mléko 3 lžíce
- Kefír 500 ml
- Tvaroh 100 g
- Citron 1 ks
- Cukr moučka 150 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Prášková želatina 15 g
- Mléko 100 ml
- Maliny 300 g
- Vyloupané nesolené pistácie 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Postup:

1. Dětské piškoty rozdrtíme, zvlhčíme je mlékem a zapracujeme do nich změkklé máslo. Hmotu zatlačíme na dno rozevíratelné dortové formy. Dáme vychladit. Maliny očistíme, pětinu plodů dáme zvlášť na ozdobu.
2. Želatinu necháme nabobtnat v mléce, zahřejeme ji a rozmícháme, aby se rozpustila.
3. Kefír rozšleháme s tvarohem, nastrouhanou kůrou z citronu a čtyřmi lžicemi citronové šťávy, přimícháme cukr, vanilkový cukr a rozpuštěnou želatinu.

4. Polovinu náplně rozetřeme na korpus, poklademe rovnoměrně malinami a zakryjme druhou polovinou náplně. Dort necháme pět hodin chladit. Ozdobíme zbylými malinami a nasekanými pistáciemi.