

Dort s tvarohem, ovocem a želatinou

Chod	Dezerty
Příležitost	Oslava
Náročnost	Snadné
Doba přípravy	30 min.
Počet osob	
Autor	Vitana



CO BUDEME POTŘEBOVAT

vejce	3 ks
cukr krupice	3 lžíce
vanilinový cukr Vitana	2 balení
olej	1 lžíce
kakao	2 lžíce
polohrubá mouka	5 lžic
kypřicí prášek do pečiva Vitana	1/2 balení
tvaroh	500 g
krupice	3 lžíce
kompotované mandarinky (nebo jiné ovoce)	2 balení
želatina na sladké i slané Vitana	1 balení

PŘÍPRAVA RECEPTU

Troubu si rozehejte na 175 °C a formu na dort o průměru 22 cm si vymažte máslem a vysypte polohrubou moukou.

Vejce a cukr vyšlehejte do husté, krémové pěny. Za stálého šlehání přidejte lžící oleje. Poté po lžičkách přidávejte prosátou mouku s práškem do pečiva a kakao.

Vyšlehané těsto nalijte do dortové formy a pečte 9-10 minut. Při pečení respektujte zkušenosti s vlastní troubou. Správnou propečenost můžete zkontrolovat špejlí.

Korpus nechejte ve formě vychladnout.

Mezitím si připravte tvarohovou náplň. Oba tvarohy důkladně rozmíchejte s cukrem do hladka. Poté navršte na vychlazený korpus.

Ovoce scedte, ale šťávu z něj si ponechejte a rozložte jej na tvarohovou vrstvu.

Slitou šťávu z ovoce doplňte vodou tak, abyste celkem měli 500ml tekutiny. Tekutinu přiveďte k varu a odstavte. Poté vsypte balení Želatinu Vitana a důkladně promíchejte.

Nechejte vychladnout a poté vlažnou želatinou přelejte ovocnou vrstvu na dortu.

Dejte vychladit od lednice na cca 2 hodiny.