Dort s tvarohem, ovocem a želatinou

Recepty

Dezerty

Oslava

30 min

0



3.1

4073

Budete 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 rozehřejte 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 lžíci 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 sceďte, 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 Želatiny Vitana a důkladně promíchejte. Nechejte vychladnout a poté vlažnou želatinou přelejte ovocnou vrstvu na dortu.
Dejte vychladit od lednice na cca 2 hodiny.







Vanilinový cukr

Kypřicí prášek do pečiva

Želatina