

Capuccinový dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 plátků bílé želatiny
30 g cappuccina v prášku, 250 ml smetany
ke šlehání, balíček vanilkového cukru
500 g krémového tvarohu mascarpone
100 g cukru, 750 g jahod, 200 g cukrář-
200 ských piškotů, na ozdobu
ke šlehání a kakaový prášek.

Postup

Želatinu necháme nabobtnat ve studené vodě. Cappuccino vmícháme do 250 ml vařící vody, přidáme vymačkanou želatinu a za stálého míchání necháme rozpustit. Necháme trochu vychladnout a asi na 30 minut dáme do chladničky. Když začne hmota tuhnout, ušleháme smetanu. Tvaroh smícháme s cukrem a střídavě se šlehačkou opatrně přidáváme do tuhnutí kávéového krému.

Dno dortové formy o průměru 26 cm vyložíme papírem na pečení. Polovinu krému nanese do formy, rovnoměrně poklademe jahodami (několik si jich necháme na ozdobu) a přikryjeme druhou polovinou krému. Piškoty nakrájíme, klademe hustě vedle sebe a vmáčkneme do krému. Dort dáme na 2-3 hodiny do chladničky.

Dort dáme na dortovou mísu, povrch potřeme šlehačkou a lžící ji vytahneme do špiček. Povrch poprášíme kakaem a ozdobíme plátky jahod.