Nepečený dort s ovocem (bezlepkový)

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400-500 ml smetany na šlehání
2 bal Smeta-fixu Dr.Oetker (ztužovač šlehačky)
500 g měkkého tvarohu
1 kelímek (250 ml) zakysané smetany
4 PL moučkového cukru
100 ks bezlepkových piškotů (viz předchozí recept)
Oblíbené čerstvé nebo kompotované ovoce (např. meruňky, mandarinky)
máslo na vymazání formy
kokosová moučka na vysypání formy
kokosová moučka na ozdobení dortu

Postup

1. Smetanu vyšleháme se Smeta-fixem do tuha. Tvaroh, zakysanou smetanu a cukr vyšleháme a po lžících přimícháme k tvarohové hmotě i šlehačku. 2. Dno dortové formy o průměru 26 cm vymažeme máslem a vysypeme kokosem. Pokud používáme kompotované ovoce, necháme ho dobře okapat, pokud ovoce čerstvé, předem ho omyjeme, očistíme a nakrájíme na malé kousky. Dno formy vyložíme vrstvou piškotů a následně střídáme vrstvy: šlehačkovou náplň –ovoce – piškoty, dokud nám nedojdou suroviny. Poslední řada jsou piškoty. 3. Dort přikryjeme potravinovou fólií, zatížíme a dáme do lednice přes noc. 4. Nožem uvolníme okraj formy, přiložíme servírovací talíř, rozevřeme okraj formy a dort opatrně otočíme na servírovací talíř. Dort posypeme kokosem. TIP: Obměna vzhledu tohoto dortu: posypat dort kakaem a ozdobit šlehačkou, připravenou ze Šlehačky v prášku Dr.Oetker podle návodu na obalu. TIP 2: Ze stejných surovin s použitím poloviční dávky můžete připravit i poháry do mističek.