

Jahodovo-jogurtový dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 balíček dětských piškotů

ovocná šťáva nebo likér

Krém:

2 lžíce želatiny

1 dl mléka

3 kelímky bílého jogurtu (450 g)

3-4 lžíce pískového cukru

1 balíček vanilinového cukru

250 g jahod

Rosol:

1 l ovocné šťávy

1 l vody

1 balíček pudinkového prášku s jahodovou příchutí

Na ozdobení: ušlehaná smetana, jahody

Postup

Dno i stěny dortové formy vyložíme piškoty, které jsme pokapali ovocnou šťávou nebo likérem. Želatinu namočíme do vlažného mléka a necháme nabobtnat. Bílý jogurt, cukr, rozpuštěnou želatinu a jahody našleháme do hladkého krému. Na piškoty rozetřeme polovinu krému, pokryjeme piškoty a zakryjeme zbývajícím krémem. Z ovocné šťávy, vody a pudinkového prášku uvaříme rosol. Jahody ozdobně rozložíme na povrch krému a zalijeme je rosolem. Dort necháme v chladničce ztuhnout a rozležet. Před podáváním jej ozdobíme pevně ušlehanou smetanou a jahodami.