

Broskvový pudinkový dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 1 broskvový kompot
- 2 hrnky broskvové šťávy (na potřebné množství šťávu doředíme vodou)
- 4 lžíce moučkového cukru
- 4 lžíce mandlových lupínků nebo ořechů
- 1 balíček dětských piškotů
- 1 pudinkový prášek (vanilkový nebo s ovocnou příchutí)
- 2 lžíce másla
- rum
- šlehačka a cukrové perličky na ozdobu

Postup

1. Piškoty rozložíme na dno dortové formy a pokapeme je rumem a trochou šťávy z kompotu.
2. Broskvovou šťávu osladíme, vmícháme pudinkový prášek a za stálého míchání povaříme. Hotový pudink necháme chvíli vychladnout. Do vlažného pudinku zašleháme po lžičkách máslo.
3. Piškoty na dně dortové formy potřeme částí krému, posypeme mandlovými lupínky nebo ořechy a poklademe plátky broskví. Vše opět potřeme krémem, poklademe piškoty a následuje poslední vrstva krému, kterou zasypeme ořechy, a povrch dortu ozdobíme plátky broskví.
4. Hotový moučník necháme důkladně vychladit a před podáváním ho dozdobíme šlehačkou a cukrovými perličkami