

Zakysaný dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Tescoma prima vařečka - 15.2.2004 - TV

Suroviny

5 zakysaných smetan

2 balíčky piškotů

2 láhve meruňek

3 pol. lžíce kakaa

4-5 lžic cukru

na vyspání formy kokos nebo strouhanku

čokoláda

Postup

Formu na dort vymažeme máslem, vysypeme kakaem, kokosem nebo cukrem moučkou. Na dno poskládáme vrstvu piškotů, na které dáme meruňky. Vše potřeme směsí zakysané smetany a cukru a to samé opakujeme. Dort necháme v ledničce minimálně 3 hodiny vychladnout. Pro ty, kteří drží dietu, je vhodné použít smetanu light. □

Poznámka

KR-915. Díl č. 014. Nepečený.