

Borůvkový sen-dort jedna báseň

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

40g pudinkového prášku (používám 1 vanilkový pudink) 250ml mléka, 200g moučkového cukru, 500g měkkého tvarohu, 1 sáček vanilkového cukru, 75g másla, 4 plátky želatiny, 250 ml smetany ke šlehání, 350g borůvek, 2 balíčky piškotů

Postup

pudinky rozmícháme v troše mléka, zbylé mléko nalijeme do malého hrnce, přidáme 50g moučkového cukru a přivedeme k varu, přilijeme pudinkovou zálivku a uvaříme pudinky.....ihned přelijeme do nějaké misky a nasypeme na pudink ještě 50 g cukru moučka a necháme zcela vychladnout

do misky si dáme tvaroh, zbylý moučkový cukr, sáček vanilkového cukru, máslo a vyšleháme dohladka

připravíme si vyšlehaný krém a pudinky

po lžičkách přidáváme do krému vychladlý pudink a vymícháme do hladka

tady už vymícháno jak má být

tady jsou plátky želatiny, v jednom balení jich koupíte myslím, že 6;-)

želatinu dáme asi tak na 10 minut nabobtnat do studené, nebo vlažné vody (nesmí být teplá!!)

tady nabobtnaná želatina

vyšleháme 200 ml smetany

vymačkaná želatina

ve zbylých 50 ml smetany rozpustíme želatinu, ale jakmile se želatina rozpustí, ihned sundáme z ohně

rozpuštěná želatina ve smetaně

do krému zašleháme vymíchanou smetanu a poté pozor ZAMÍCHÁME!! smetanu se želatinou

připravíme piškoty

půl dokončeného krému smícháme se 150g borůvek

na dno formy dáme piškoty a na něj půl krému smíchaného s borůvkami

opět pokladem piškoty

zbylo nám půl čistého krému bez borůvek, opět odlijeme půl krému z půlky krému a tou polovinou z poloviny polijeme piškoty a poté zasypeme dalšími 150g borůvek

zalijeme zbytkem krému a zasypeme ještě zbylými borůvkami (50g) a máme hotovo, poté dáme schladit, nejlepší do druhého dne do ledničky....

tak a tady mi to vytáhli z ledničky asi po 5 hodinách, nemohli se dočkat, na chuť to sice neubralo, ale vzhled mi poničili: -Dale nic se neděje, chuť sou zkrátka silnější: -Dobrou chuť...vypadá to složitě, ale neuvěříte jak je to jednoduché: -) opravdu