

Drobenkový tvarohový dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

380 g hrubé mouky

120 g krupicového cukru

150 g Hery

1 větší vejce

0,5 prášku do pečiva

Náplň::

750 g měkkého tvarohu

250 g krupicového cukru

1,5 dl mléka

1,5 dl rumu

2 vejce

1,5 balíčku vanilkového pudinku

1,5 dl oleje

rozinky

ořechy

kandované ovoce

Postup

Postup přípravy: Všechny přísady dáme do misky a zpracujeme na drobenku. 0,666666666666667 drobenky nasypeme do vymaštěné dortové formy, polijeme náplní, uhladíme a povrch posypeme zbytkem drobenky.

Pečeme zvolna asi 45 minut. Necháme vychladit (nejlépe do druhého dne) a krájíme na řezy.

Náplň: všechny přísady promícháme do hladké směsi a přidáme rozinky, sekané ořechy a kandované ovoce (nemusí být).