

Capuccinový dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

6 plátků bílé želatiny
30 g cappuccina v prášku
250 ml smetany ke šlehání
balíček vanilkového cukru
500 g krémového tvarohu mascarpone
100 g cukru
750 g jahod
200 g cukrářských piškotů
na ozdobu 200 ml smetany ke šlehání a kakaový prášek.

Postup

Želatinu necháme nabobtnat ve studené vodě. Cappuccino vmícháme do 250 ml vařící vody, přidáme vymačkanou želatinu a za stálého míchání necháme rozpustit. Necháme trochu vychladnout a asi na 30 minut dáme do chladničky. Když začne hmota tuhnout, ušleháme smetanu. Tvaroh smícháme s cukrem a střídavě se šlehačkou opatrně přidáváme do tuhnoucího kávového krému. Dno dortové formy o průměru 26 cm vyložíme papírem na pečení. Polovinu krému nanese do formy, rovnoměrně poklademe jahodami (několik si jich necháme na ozdobu) a přikryjeme druhou polovinou krému. Piškoty nakrájíme, klademe hustě vedle sebe a vmáčkneme do krému. Dort dáme na 2-3 hodiny do chladničky. Dort dáme na dortovou mísu, povrch potřeme šlehačkou a lžící ji vytáhneme do špiček. Povrch poprášíme kakaem a ozdobíme plátky jahod.