Alenčin tvarohový dortík

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kulaté piškoty
2 měkké tvarohy (500 g)
1 žloutek
dlouhé piškoty
2 polévkové lžíce želatiny
jahody
150 g másla
1 vanilkový cukr
150 g moučkového cukru
1 šlehačka v prášku (Haas nebo Dr. Oetker) + 150 ml studeného mléka
125 ml mléka
250 ml vody

Postup

Želatinu namočíme do vody a necháme nabobtnat. Přivedeme k bodu varu (nevaříme) a vlijeme do studeného mléka. Nechat vychladit. Žloutek, máslo, cukr a vanilkový cukr utřeme do pěny. Přidáme tvarohy a pomalu přidáváme želatinu a pořádně promícháme. Dortovou formu vymažeme máslem, obložíme dlouhými piškoty (o kousek je zkracuji), dno vyložíme kulatými piškoty. Zalijeme částí tvarohové hmoty, poklademe jahodami, opět zalijeme tvarohovou hmotou. Několik jahod rozmixujeme, přidáme trošku cukru a nacákáme na povrch dortu. Špejlí roztíráme do všech stran. Šlehačku ušleháme podle návodu na sáčku, dáme do zdobícího kornoutu a zdobíme podle vlastní fantazie. Dozdobíme jahodami. Dort dáme zatuhnout do chladničky.