

Banánový dort s jahodami

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 balíčky - vanilkový cukr

1 plechovka - jahody

krém::

250 g měkký tvaroh

1 balíček piškoty

3 lžice cukr moučka

2 kelímky - zakysaná smetana

5 ks banány

Postup

Ve větší míse utřeme tvaroh se zakysanou smetanou a cukry.

Dortovou formu vypláchneme studenou vodou. Jahody slijeme a necháme dobře okapat, banány oloupeme a nakrájíme na kolečka.

Na dno dortové formy vyskládáme vrstvu piškotů, potřeme tvarohovou hmotou a poklademe banány a jahodami. Opět potřeme tvarohovou hmotou a zarovnáme piškoty. Postup opakujeme do upotřebení tvarohové hmoty.

Vrch dortu poklademe plátky banánů a dáme ztuhnout do lednice.

Druhý den krájíme banánový dort s jahodami na jednotlivé porce a ty můžeme podle fantazie ozdobit, ale není to třeba. Dort je výtečný sám o sobě.

Poznámka

Nepečené moučníky s ovocem jsou velmi oblíbeným zákuskem a zle je celoročně připravovat. Jsou hotové celkem rychle, i když potřebují čas na ztuhnutí.