Tvarohový broskvový dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: pečeme s tvarohem

Suroviny

200 g mouky
100 g cukru
100 g sanelly (margarín)
1 sáček vanilkového cukru
1 špetku soli
NA NÁPLŇ:
4 plátky bílé želatiny
250 g nízkotučného jogurtu
50 g cukru
1 sáček vanilkového cukru
1 citron - šťáva
200 g smetany ke šlehání
1 konzerva broskví (500 g po okapání)
100 g brusinek (ze sklenice)
1 sáček čiré dortové polevy
KROMĚ TOHO:
mouka na vypracování těsta
tuk na vymazání formy

Postup

Prohněteme všechny přísady na těsto, vytvarujeme do koule a ve fólii necháme 30 minut chladit. Z těsta vyválíme na pomoučené pracovní ploše čtverec velký asi 24x24 vm. Vymastíme čtvervovou forlmu velkou asi 22x22 cm vobo kulatou dortovou formu o prům. 26 cm a vložíme do níí těsto, přičemž odraje vytlačíme nahoru. Korpus opatrně vyjmeme z formy a necháme vychladnout. Zatím necháme změknout želatiná asi 10 minut v chladné vodě. Tvaroh promícháme s cukrem, vanilkovým cukrem a citronavou šťávou. Želatinu vyjmeme, rozpustíme v hrnečku v okapané vodě a vmícháme do tvarohoné hmoty. Jakmile začne hmota tvrdnout, ušleháme šlehačku a vmícháme ji. Tvarohovou smetanovou hmotu dáme va korpus z křehkého těsta a uhladíme. Broskve slijeme a necháme ookopat, přičemž šťávu zachytíme. Ovoce vějířovitě nakrojíme a dekorativně rozložíme na tvarohovou hmotu, jak je vidět na našem obrázku. Navrch volně rozdělíme brusinky. Z prášku na dortovou polevu a 0,25 L broskvové šťávy (ovonruálně doplníme trochou vody) připravíme podle návodu dortovou polevu a dort jí potřeme. před podáváním dáme asi na 1 hodinu vychladit. TEPLOTA PEČENÍ:elektrická trouba předehřátá na 200°, horkovzdušná trouba na 180°, plyn stupeň 3 DOBA PEČENÍ :asi 20-25 minut