

Drobenkový tvarohový dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

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

Všechny přísady dáme do misky a zpracujeme na drobenku. 0,7 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).