

Tvarohový dort

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Těsto: 5 vajec, 15 dkg cukru krystal a 12 dkg mouky Doves Farm samokypřící. Šleháme vejce s cukrem do husté pěny, pak vmícháme mouku a vylijeme do vymazané formy. Pečeme jako piškotové těsto. Po upečení necháme vystydnout a rozřízneme na 2 placky.

Krémová náplň: $\frac{3}{4}$ litru mléka, 2 vanilkové pudinkové prášky, $\frac{1}{2}$ kg tvarohu a cukr dle chuti.

Uvaříme hustší pudink bez cukru, trochu pocukrujeme, aby se nevytvořila krusta a necháme vychladnout. Pak přidáme tvaroh, cukr podle chuti a vyšleháme.

V dortové formě necháme jednu placku jako spodní část dortu, pomažeme krémovou náplní, na to dáme na kolečka pokrájené jahody, zakryjeme krémovou náplní, Pak přikryjeme druhou plackou a postup opakujeme – krém – jahody – krém.

Nahoře zdobíme jahodami a dáme vychladnout do lednice.

Při podávání můžeme ještě ozdobit šlehačkou.

Ingredience

- **Jahody** - 350 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 750 g
- **Jihočeský tvaroh tučný 38 % 250 g** - 500 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 120 g
- **Vejce** - 250 g
- **Puding příchuť Vanilka bez lepku 38 g** - 74 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

