

Jablečno-skořicový dort



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 3h 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 3h 30min , Porce: 4

1695 kalorií , **0 g** cukrů , **117 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecno-skoricovy-dort>

Příprava

Nejprve je třeba rozdrtit cukrářské piškoty – vložte je třeba do papírového sáčku a válečkem či paličkou na maso je jednoduše nadržte. V kastrolku rozpustíte máslo, přidejte do něj nadrcené piškoty a hotovou směsí vystelíte dno dortové formy. Ráfek dortové formy předtím obalte potravinářskou fólií, aby se dort snáze vyndával.

Sáček čiré dortové želatiny rozmíchejte podle návodu v asi 6 lžicích vody a nechte ji chvíli nabobtnat. Pak ji smíchejte s přesnídávkou a cukrem a vše za stálého míchání ohřívejte na mírném plameni na plotně, dokud se želatina zcela nerozpustí.

Cream cheese smíchejte s jogurtem, citronovou šťávou, skořicí a špetkou soli a vše opatrně vyšlehejte ručním šlehačem a na závěr vmíchejte také jablečnou směs se želatinou.

Zhruba čtvrtinu krému naneste rovnoměrně na těsto na dně formy, posypte na drobné kostičky nakrájeným jedním jablkem a hrstí rozinek a navrstvěte zbytek krému. Ten zarovnejte dohladka a dort dejte aspoň na 3 hodiny ztuhnout do lednice.

Před podáváním jej dozdobte druhým jablkem pokrájeným na měsíčky a zbytkem rozinek.

Ingredience

- 150 g cukrářských piškotů
- 125 g másla
- 2 červená jablka
- 500 g cream cheese (např. Philadelphia, případně nesolené druhy žervé)
- 300 g bílého jogurtu
- 3 lžičky citronové šťávy
- 1/2 lžičky skořice
- špetka soli
- 1 balíček práškové želatiny
- 75 g cukru
- 200 g jablečné přesnídávky
- 2 hrsti rozinek namočených v rumu

Kategorie

Svátek matek, Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Ovoce, Něco extra, Moučník

