

Lehký ovocný dortík



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 12

2347 kalorií , **19 g** cukrů , **140 g** tuků , **57 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/lehky-ovocny-dortik>

Příprava

Suroviny na těsto postupně vyšleháme a pak nalejeme do formy vyložené pečícím papírem. Pečeme v předehřáté troubě asi 30 minut na 160°C. Po vychladnutí korpus rozkrojíme.

Náplň: Jogurt smícháme s džusem, citrónovou šťávou a cukrem. Šlehačku vyšleháme se ztužovačem do tuha. Želatinu namočíme na 5 minut do vody, pak lehce vymačkáme a pomalu rozpustíme na sporáku.

Trochu jogurtové směsi rozmícháme se želatinou a poté přimícháme zpět do zbylé jogurtové náplně. Nakonec lehce vmícháme ušlehanou šlehačku a odložíme na chvíli do lednice. První polovinu korpusu dáme na podnos o opět přiložíme očištěný bok formy. Nalejeme náplň, přikryjeme druhou půlkou korpusu, pomažeme důkladně marmeládou, poklademe ovocem a zalejeme želatinou.

Tip k receptu

Dortík necháme uležet a vychladit nejlépe do druhého dne.

Ingredience

- TĚSTO: 4 vejce
- 130 g cukru krupice
- 130 g změkklého másla
- špetka soli
- 1 vanilkový cukr
- 160 g hladké mouky
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- NÁPLŇ: 8 plátků želatiny
- 250 g bílého jogurtu
- 150 ml jablečného džusu
- vymačkaná šťáva z 1 citrónu
- 75 g cukru moučka
- 500 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1 ztužovač šlehačky
- ovoce dle chuti
- ovocná marmeláda

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Zkušený kuchař, Dezert

