

Tvarohový dort s borůvkami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 4h 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 4h 40min , Porce: 4

2712 kalorií , 0 g cukrů , 162 g tuků , 137 g bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohovy-dort-s-boruvkami>

Příprava

Troubu předehřejeme na 180°C, horkovzdušnou na 160°C. Dno dortové formy o průměru 23 cm vyložíme kolečkem pečícího papíru. Rozpustíme 100 g másla, rozdrťme sušenky v mixéru, nebo v sáčku za pomoci válečku a smícháme v misce s rozpuštěným máslem. Směs upěchujeme na dno formy. Vložíme jí do trouby a pečeme dokřehka a dozlatova, mělo by stačit 10 minut. Dort vyjmeme z trouby a necháme vychladnout. Třetinu borůvek nasypeme do kastrůlku, přidáme 3 lžíce vody, 175 g cukru a nastrouhanou kůru z jedné limety. Vaříme 2 minuty, nebo dokud borůvky nezačnou prskat. Šťávu scedíme do misky a borůvky dáme stranou. Prošleháme tvaroh a obě smetany se zbylým cukrem, limetovou kůrou a šťávou do hladka. Želatinu dle návodu namočíme ve vodě a počkáme než nabobtná. Pak jí dáme na minutu do mikrovlnky na stupeň rozmrazování (pokud nemáte mikrovlnou troubu, postavíme misku se želatínou do pánve s vodou a mírně zahříváme do rozpuštění želatiny). Trochu tvarohové směsi utřeme spolu s rozpuštěnou želatínou. Přidáme ke zbylému tvarohu a důkladně zašleháme. Vychladlé povařené borůvky zamícháme do krému, aby vzniklo

Ingredience

- 300 g BEBE sušenek
- 100 g másla
- 500 g borůvek
- 220 g cukru krupice
- 2 limety
- 500 g jemného tvarohu
- 280 ml smetany ke šlehání
- 280 ml zakysané smetany
- 4 lžičky želatiny

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Dezert

mramorování. Směs nanese na sušený základ a dáme alespoň na 4 hodiny do chladničky. Náplň by měla ztuhnout. Mezitím povaříme borůvkou šťávu do zhoustnutí, přibližně 2-3 minuty. Pak ji smícháme se zbylými borůvkami a vychladíme. Ztuhlý dort přesuneme na talíř. Ozdobíme borůvkami se šťávou a podáváme.