

Tvarohový dort s jahodami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 40min , Porce: 10

1404 kalorií , 12 g cukrů , 99 g tuků , 93 g bílkovin

Autor: Mall

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

Příprava

Rozmixujeme sušenky, přidáme máslo, případně rum a cukr podle chuti, tak aby vznikla lehce soudržná hmota (pokud se drobí, přidáme máslo nebo rum). Dno dortové formy vyložíme pečicím papírem, boky potřeme máslem. Sušenkovou hmotu natlačíme na dno a boky formy a dáme do ledničky. Připravíme želatinu podle návodu v 60 ml vody. Ušleháme tvaroh s cukrem, vanilkovým cukrem, přidáme citronovou šťávu, ušlehanou šlehačku a vmícháme želatinu. Doporučuji ochutnat a podle chuti přisladit nebo přikyselit. Do formy klademe na sušenkové dno rozpůlené jahody a zalejeme tvarohovou směsí. Dáme ztuhnout do ledničky. Po částečném zatuhnutí poklademe zbylými jahodami a přelijeme čirým želé.

Ingredience

- 1 balení světlých a 1 balení tmavých BEBE sušenek
- 100 g rozpuštěného másla
- troška rumu
- 500 g tvarohu
- 320 ml smetany ke šlehání
- 125 g cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- 50 ml citrónové šťávy
- 250 g jahod
- 1 balení želatiny dr. Oetker
- 60 ml vody
- 1 čiré připravené dortové želé

Kategorie

Svatý Valentýn, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Moučník