

# Dort s rumovým drdolem podle rodiny Hrušínských



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 45min , Porce: 2

**548** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **4 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/dort-s-rumovym-drdolem-podle-rodiny-hrusinskych>

## Příprava

V kastrůlku dobře rozmícháme mléko, smetanu, žloutky, vanilkový a krupicový cukr a mouku. Za stálého míchání uvaříme hustý krém. Formu na chlebiček vyložíme alobalem tak, aby nám konce přesahovaly přes kraj a na dno dáme první vrstvu- piškoty namočené do rumu. Na piškoty nalijeme trochu horkého krému, dáme další vrstvu piškotů, následuje krém a vše opakujeme, až je forma plná, poslední vrstva jsou piškoty. Alobal přehneme přes piškoty a moučník zatížíme (já používám dvě krabice mléka nebo džusu). Necháme vychladnout, zátěž sundáme a dort dáme do lednice, kde ho necháme odležet do druhého dne. Druhý den ho lehce vyndáme z formy pomocí alobalu.

## Ingredience

- 500 ml mléka
- 500 ml sladké smetany
- 4 žloutky
- 1 sáček vanilkového cukru
- 2 lžíce cukru krupice
- 3 lžíce polohrubé mouky
- 1 balení piškotů cukrářských
- 10-12 lžic rumu

## Kategorie

Narozeniny, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Rodina, Moučník

### Tip k receptu

Podáváme nakrájený na tenčí plátky, ozdobený ovocem. V původním receptu se ještě zdobil šlehačkou, ale nám lépe chutná bez šlehačky, je dost sytý i bez ní.

