

Nepečený smetanový dort s borůvkami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 8h 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 8h 30min , Porce: 8

1215 kalorií , **0 g** cukrů , **5 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Piškoty uložíme do dortové formy o průměru 23 cm tak, aby pokryly dno formy, a pokapeme rumem. Smetanu ke šlehání dáme do kastrůlku, přidáme 3 lžíce cukru, želatínu a přivedeme k varu. Vlijeme do zakysané smetany, přidáme zbytek cukru a vše důkladně promícháme. Na piškoty rovnoměrně rozetřeme 1/2 smetanové směsi a zakryjeme 1/2 množství borůvek. Borůvky zakryjeme piškoty, pokapeme rumem a přidáme zbytek smetanové směsi, kterou rovnoměrně rozetřeme. Posypeme zbývajícími borůvkami a dáme na 8 hodin tuhnout do ledničky. Při podávání můžeme ozdobit ušlehanou smetanou (šlehačkou).



Ingredience

- 300 ml zakysané smetany
- 1-2 balení dětských piškotů
- 500 g borůvek
- 200 g cukru moučky
- 100 ml rumu
- 200 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 2 sáčky želatiny

Kategorie

Narozeniny, Česká, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Dezert