



Tvarohový dort s ovocem (10-12 porcí)

Brownie základ:

- 60 g másla
- 60 g rostlinného oleje
- 120 g hořké čokolády 55-60%
- 120 g cukru krupice
- 2 vejce
- 60 ml mléka
- 100 g hladké mouky

Máslo a čokoládu společně rozpustíte, přidejte olej a cukr a dobře promíchejte. Přendejte do misky, přidejte vejce a mléko, dobře zašlehejte. Nakonec vmíchejte mouku.

Těsto nalijte do dortové formy o průměru 24 cm, jejíž dno jste vyložili papírem na pečení. Pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 20 minut. Špejlí si ověřte, že je propečené. Nechte ve formě zcela vychladnout.

Tvarohová náplň:

- 500 g tvarohu ve vaničce
- 250 g smetany ke šlehání 33%
- 100 g cukru krupice
- 2 lžičky Vanilkové pasty Dr. Oetker
- 5 plátek Plátkové želatiny Dr. Oetker

Plátky želatiny namočte do studené vody a nechte nabobtnat. Tvaroh promíchejte s cukrem a vanilkovou pastou.

Asi třetinu smetany zahřejte a rozpustíte v ní vymačkanou a nabobtnalou želatinu. Přidejte k ní několik lžic tvarohové směsi a dobře promíchejte. Spojte se zbytkem tvarohu. Zbytek smetany ušlehejte do měkkých špiček a opatrně vmíchejte do tvarohové směsi.

Krém naneste na vychladlé brownie ve formě, uhladte do roviny a dejte do lednice na několik hodin vychladit.

Ovocná vrstva:

- čerstvé ovoce – jahody, maliny, borůvky
- Dortové želé Dr. Oetker – použila jsem čiré

Želé připravte dle návodu na obalu a nechte lehce zchladnout. Čerstvé ovoce pokladte na vychlazený dort a lžící nebo mašlovačkou opatrně potřete teplým želé. Dejte vychladit.

Následně odřízněte dort od formy a opatrně vyndejte. Krájejte na jednotlivé porce a podávejte.