



NEPEČENÝ OVOCNÝ DORT

(průměr 24 cm)

Nepečený sušenkový základ:

200 g sušenek (možno i piškoty)
2 lžičce Přírodního kakaa Dr. Oetker
100 g másla

Sušenky a kakao společně rozmixujte, přidejte kousky másla a mixujte, dokud se vše nespojí. Přendejte do dortové formy o průměru 24 cm vyložené papírem na pečení a vmáčkněte do dna. Dejte do lednice, než si připravíte náplň.

Tvarohová vrstva:

250 g tvarohu ve vaničce
150 g zakysané smetany 16%
60 g cukru krupice
3 plátky plátkové želatiny Dr. Oetker

Do menšího rendlíku nalijte 2-3 lžičce vody, vložte plátky želatiny a nechte 10 minut nabobtnat. Tvaroh promíchejte s cukrem, tak aby se rozpustil. Nabobtnalou želatinu v rendlíku při nižší teplotě opatrně zahřejte do rozpuštění (nevařte). Stáhněte ze sporáku a po částech do ní vmíchejte zakysanou smetanu. Celou směs vlijte do tvarohu s cukrem, dobře promíchejte a nalijte na sušenkový základ. Dejte do lednice ztuhnout.

Ovocná pěna

200 g rozmačkaného/rozmixovaného ovoce (použila jsem meruňky)
200 g smetany ke šlehání 33%
3 plátky plátkové želatiny Dr. Oetker

Ovoce nakrájejte na kousky, krátce povařte a rozmixujte. Dle chuti můžete přisladit, případně propasírovat. Nechte zchladnout.

Do menšího rendlíku nalijte 2-3 lžičce vody, vložte plátky želatiny a nechte 10 minut nabobtnat. Následně želatinu v rendlíku při nižší teplotě opatrně zahřejte do rozpuštění (nevařte). Stáhněte ze sporáku a přidejte do ní část ovocného pyré. Promíchejte a spojte se zbytkem.

Smetanu ušlehejte do polotuha a vmíchejte do ovocného pyré. Ihned rozetřete na ztuhlou tvarovou náplň, uhladte do roviny a dejte do lednice ztuhnout.

Dokončení:

čerstvé ovoce (meruňky, černý a červený rybíz)
1 sáček Číré dort-želé Dr. Oetker

Ovoce pokrájte na kousky a rovnoměrně rozložte po celé ploše dortu. Želé připravte podle návodu na obalu a nechte mírně zchladnout. Pak pomocí lžičce nebo mašlovačky naneste na ovoce a dejte do lednice odležet. Po ztuhnutí dort opatrně odřízněte od formy a vyjměte.