

NEPEČENÝ TVAROHOVÝ DORT S VIŠŇOVÝM ROZVAREM

SKVĚLÝ DORT ČI KOLÁČ NEMUSÍ VŽDY VZEJÍT Z DOBŘE ROZPÁLENÉ TROUBY. TOMU NEPEČENĚMU VŠAK ZARUČENĚ PROSPĚJE KOMFORTNÍ UBYTOVÁNÍ V LEDNICI.

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

1 bal.	kakaových BEBE sušenek
100g	másla
250g	plnotučného tvarohu
150g	pomazánkového másla
150g	zakysané smetany
2	banány
200g	vyzrálých višní
100g	hořké čokolády
100g	krupicového cukru
6	plátek želatiny
1	lžička kukuřičného škrobu
2	hřebíčky

intercatering



POJĎME NA TO:

BEBE sušenky rozmělněte na jemnou drobenku a smíchejte s rozpuštěným máslem. Vzniklý korpusový základ rovnoměrně vmačkejte do dortové formy, kterou jste předtím vystlali papírem na pečení.

V dostatečně velké míse do hladka vyšlehejte s polovinou dávky cukru tvaroh, pomazánkové máslo a zakysanou smetanu. V misce se studenou vodou nechte 10 minut nabobtnat plátky želatiny. Plátky želatiny vmačkejte a vložte do kastrolku se 4 lžicemi vody. Na sporáku želatinu za stálého míchání rozpusťte tak, aby nedošlo k varu. Částečně zchladlou želatinu postupně vmíchejte do připraveného krému.

Nakrájejte banány na plátky a rovnoměrně rozložte na dortový korpus. Formu naplňte hotovým krémem a dozdobte nahrubo strouhanou čokoládou. Hotový dort vložte na 2-3 hodiny do lednice, aby „dozrál“.

Souběžně s dortem si připravte rozvar. Vypeckované višně svařte s hřebíčkem a zbylým cukrem po dobu 5 minut. Zalijte škrobem rozpuštěným v troše studené vody a přiveďte k varu. Hotový višňový rozvar vychladte. (Namísto višní můžete použít i jiné, chuťově výrazné ovoce – rybíz, brusinky, ostružiny apod.)

Hotový dort podávejte s višňovým rozvarem a svěžím letním vánkem.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

Záměnou BEBE sušenek za krekrky, sladkých ingrediencí za slané si můžete připravit neméně skvělý nepečený slaný dort. Se šunkou. Se sýrem. S olivami. S grilovanou zeleninou. Kombinací chutí a barev je nepočítaně...