Tvarohový letní dort



1 hodina náročnost ●●○○

Lehký dort, díky kterému budete hvězdou každé oslavy.

Ingredience

Korpus:

- 200 g polohrubé mouky
- 180 g cukru
- 80 ml vody
- 4 vejce
- prášek do pečiva
- špetka soli

Krém:

- 500 g Jihočeského tvarohu plnotučného Madeta
- 1 sáček vanilkového cukru
- 50 g cukru moučka
- 500 ml Jihočeské smetany ke šlehání Madeta

Na ozdobu:

- jahody
- maliny
- borůvky
- pistácie

Návod na přípravu:

Cukr s vejci šleháme do pěny, přisypeme mouku, prášek do pečiva, špetku soli a přidáme vodu. Vyšleháme hladké, řídké těsto. Směs nalijeme do formy o průměru 20 cm vyložené pečícím papírem a pečeme na 180 C cca půl hodiny.

Upečený piškot necháme vychladnout, skrojíme vyboulený vršek a 2x ho prokrojíme dlouhým ostrým nožem. Vzniklé tři patra plníme krémem.

Na krém ušleháme smetanu s cukrem a poté přišleháme Jihočeský tvaroh polotučný Madeta. Celý dort i z vrchu a stran obmažeme krémem a uhladíme ho nožem nebo stěrkou. Nakonec dozdobíme nakrájeným ovocem a nasekanými pistáciemi. Dáme ztuhnout do lednice, ideálně přes noc.