



Letní malinové osvěžení

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu korpusu vložíme sušenky do mikrotenového sáčku, pevně uzavřeme a pomocí válečku rozdrtíme. Sušenky nasypeme do mísy, přidáme máslo a ručně důkladně promícháme. Hmotu nanese do vymazané a moukou vysypané formy a lžící rovnoměrně přitlačíme ke dnu formy.
- 2 Na přípravu náplně rozmixujeme maliny (125g) ponorným mixérem na pyré. V míse vyšleháme sýr s jogurtem a cukrem elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dohladka. Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a ihned vmícháme do směsi. Polovinu krému nalijeme na sušenkový korpus. Naneseme malinové pyré, nalijeme zbylou náplň a povrch uhladíme. Smetanu vyšleháme se Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha a opatrně rozetřeme na tuhnoucí náplň. Uložíme alespoň na 2 hodiny do chladničky.
- 3 Odstraníme okraj formy. Na ozdobení rozmixujeme 2/3 malin s cukrem ponorným mixérem na pyré, propasírujeme a nalijeme na povrch dortu. Dort dozdobíme zbylými malinami.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)

Na těsto:

200 g máslové sušenky

80 g máslo

Na náplň:

125 g maliny očištěných

200 g lučina nebo čerstvého sýra

300 g jogurt bílý plnotučný

100 g moučkový cukr

1 balíček Želatinový ztužovač Dr. Oetker

100 ml voda vlažné

200 ml smetana ke šlehání 33%

1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

Na ozdobení:

125 g maliny očištěných

1 zarovnaná PL moučkový cukr

