



# Nepečený borůvkový dort

asi 12 porcí



snadná příprava

do 50 minut



- 1 Na přípravu dortu necháme borůvky trochu rozmrazit. Až pustí šťávu, přendáme ji do odměrky a doplníme do 250 ml vodou. Přelijeme do kastrůlku. Přidáme vanilkový cukr, želé rozmíchané v 1 PL vody, přivedeme do varu a povaříme minutu podle návodu na obale. Směs nalijeme na talíř menší než forma vyložený potravinářskou fólií a vložíme do chladničky ztuhnout.
- 2 Sirup na namáčení připravíme rozmícháním cukru a citrónové šťávy ve vlažné vodě.
- 3 V míse vyšleháme tvaroh s ricottou elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. V jiné míse vyšleháme smetanu s cukrem a vanilkovou pastou dotuha a opatrně vmícháme do tvarohu s ricottou.
- 4 Piškoty skrojíme do roviny cca 1 cm od kraje, aby lépe stály v dortové formě. Namáčíme je z nepocukrované strany do připraveného sirupu, vyskládáme jimi boky a následně i dno dortové formy. Na piškoty nanese v tenčí vrstvě krém a na něj položíme ztuhlé želé. Pokračujeme další vrstvou krému, pak piškoty, které pokapeme sirupem. Poslední vrstvu tvoří krém, který uhladíme.
- 5 Na povrch naskládáme borůvky. Smetanu vyšleháme dotuha a nanese na okraje dortu.

## Přísady:

### Přísady:

200 g borůvky mražené  
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker  
1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker  
250 g tvaroh tučný  
200 g ricotta  
500 ml smetana ke šlehání 33%  
4 zarovnaných PL moučkový cukr  
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
400 g cukrářské piškoty

### Na namáčecí sirup:

1 sklenice voda vlažná  
1 PL cukr  
1 PL citrónová šťáva

### Na ozdobení:

150 g borůvky čerstvé  
200 ml smetana ke šlehání 33%  
1 balíček Dort-želé čiré Dr. Oetker  
250 ml voda  
2 zarovnaná PL cukr

### Ještě potřebujeme:

potravinářská folie  
elektrický ruční šlehač  
dortová forma (Ø 26 cm)





- 6 Dort-želé připravíme s vodou a cukrem podle návodu na obale a pomocí štětce nebo mašlovačky potřeme borůvky.
  
- 7 Uložíme do chladničky ztuhnout.

