



Nepečený ovocný dort tří barev

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

200 g piškoty dětské kulaté
3 balíčky Crème Olé vanilka příchuť
Dr. Oetker
200 g borůvky mražené
200 g maliny mražené
1 ks pomeranč
2 PL citrónová šťáva
4 kusů banán (každý cca 100g)

Ještě potřebujeme:

dortová forma

- 1 Maliny i borůvky necháme rozmrazit a mezitím si připravíme tři mísy. Do jedné dáme borůvky i se šťávou, 1 banán a 1 Crème Olé. Přidáme 7 lžic vody a rozmixujeme tyčovým mixérem dohladka. Do druhé mísy dáme rozmražené maliny, opět 100 g banánu, Crème Olé a 7 lžic vody. Také rozmixujeme. Do třetí nádoby vymačkáme šťávu z 1 pomeranče, přidáme i citrónovou šťávu, dva banány a Crème Olé. Opět rozmixujeme.
- 2 Na dno dortové formy s odnímatelným dnem vyskládáme piškoty. Na ně rozetřeme borůvkový krém a opět poskládáme vrstvu piškotů a potřeme krémem malinovým. Vyskládáme ještě poslední vrstvu piškotů a rozetřeme na ni pomerančovo-banánový krém. Uhladíme a dáme ztuhnout do chladničky alespoň na 12 hodin. Před podáváním ozdobíme ovocem.

Tip:

- Pokud by se dort hůř krájel, před podáváním ho na chvíli vložíme do mrazáku.

