



Rybízový dort bez pečení

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 30 minut



Příklady:

Na korpus:

125 g piškoty dětské kulaté
80 g máslo rozpuštěné,
zchladené

Na náplň:

2 balíčky Želatina na ztužení
krémů Dr. Oetker
200 ml džus z červených hroznů
500 g tvaroh polotučný měkký
nebo Ricotta
500 g jogurt bílý polotučný
125 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr.
Oetker
250 g rybíz červený
50 g maliny

- 1 Dortovou formu o průměru 26 cm vyložíme pečícím papírem.
- 2 Piškoty rozdrtíme válečkem v igelitovém sáčku. Rozdrcené piškoty smícháme v míse s rozpuštěným a vychladlým máslem. Tuto směs rovnoměrně rozdělíme na dno dortové formy a pomocí lžice dobře umačkáme.
- 3 Želatinu necháme nabobtnat v hroznovém džusu. Ve velké míse pomocí ruční metly dobře rozmícháme tvaroh, jogurt, cukr a vanilínový cukr. Nabobtnalou želatinu v hroznovém džusu zahřejeme (nesmí se vařit!) až se rozpustí a vmícháme ji do tvarohovo-jogurtové hmoty. Náplň necháme stát dokud nezačne houstnout.
- 4 Rybíz a maliny (nebo ostružiny nebo borůvky) omyjeme a odstokujeme. Ovoce zamícháme do náplně. Náplň nalijeme na korpus a dáme na cca 4 hodiny vychladnout do lednice.
- 5 Při vyndávání dortu nejprve uvolníme okraj formy příborovým nožem, pak rozevřeme okraj formy a odstraníme jej. Nožem podkrojíme (uvolníme) korpus od pečícího papíru a dort přeneseme na servírovací talíř.

