

# Tvarohový dort s hruškami

16 ks



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, mandlemi, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme máslo nebo margarín, vejce a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dohladka. Nakonec vmícháme nastrouhanou karotku. Těsto nanese do formy vyložené papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 30 minut**

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu kompotu oloupeme hrušky, zbavíme jádřinců, nakrájíme na větší kostky a pokapeme citrónovou šťávou. Dort-želé uvaříme s cukrem a ciderem podle návodu na obale. Přidáme hrušky, krátce povaříme a necháme vychladnout.
- 4 Na přípravu náplně v míse smícháme tvaroh s cukrem, šťávou a kůrou. Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a ihned vmícháme do tvarohové směsi. Smetanu vyšleháme se Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha a vmícháme do tuhnutí směsi.

## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)  
elektrický ruční šlehač

### Na těsto:

250 g hladká mouka  
3 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
100 g mleté mandle  
150 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
150 g máslo změkklé nebo margarín  
3 ks vejce a 250g nejmenno nastrouhané karotky

### Na tvarohovou náplň:

500 g tvaroh polotučný  
5 PL citrónová šťáva (asi 1 1/2 citrónu)  
100 g cukr  
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker  
100 ml voda  
500 g smetana ke šlehání 33%  
2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker  
1 balíček Želatinový ztužovač Dr. Oetker

### Na hruškový kompot:

asi 500 g hrušky  
1 balíček Dort-želé čiré Dr. Oetker  
50 g cukr  
250 ml Cider (Francouzské jablečné víno), nebo jablečné šťávy  
2 PL citrónová šťáva (asi 1/2 citrónu)

### Na ozdobení:

50 g mleté mandle  
100 g smetana ke šlehání 33%



- 5 Korpus vyklopíme z formy, stáhneme papír na pečení a korpus jednou podélně rozřízneme. Spodní díl korpusu položíme na podnos a kolem upevníme očištěný okraj formy. Z kompotu odebereme asi 5 PL a odložíme stranou. Zbylý kompot nanese do formy a potřeme polovinou náplně. Zakryjeme vrchním dílem korpusu a potřeme zbylou náplní. Na povrchu vytvoříme pomocí lžičice prohlubně a do nich rozdělíme odložený kompot. Uložíme asi na 3 hodiny do chladničky tuhnout.
  
- 6 Na ozdobení vyšleháme smetanu dotuha. Dort uvolníme z formy, okraje dortu potřeme šlehačkou a ozdobíme mandlemi.

