Děláme nepečené dorty



Fantazii se meze nekladou, zvlášť když si můžeme v lese či na zahradě natrhat čerstvé borůvky, jahody, maliny, meruňky. Nejjednodušší je samozřejmě vložit ovoce do poháru či misky, na něj navršit zmrzlinu a šlehačku, posypat čokoládou nebo zalít krémem z tvarohu a cukru, případně pudingem. Ale můžeme využít i “vyšší kuchařské umění” a vykouzlit některý z následujících nepečených dortů:

Piškotový dort ze zakysané smetany

3 balíčky dětských piškotů (à 140 g), 3 kelímky zakysané smetany, 1 smetana ke šlehání, ovoce, cukr a vanilkový cukr podle chuti

Do zakysané smetany vmícháme cukr. Dortovou formu vyložíme potravinovou fólií nebo alobalem a na něj poskládáme vrstvu piškotů, ovoce a krému. Vrstvy střídáme, zakončíme krémem. Uložíme do chladničky, nejlépe přes noc. Hotový dezert můžeme ozdobit šlehačkou, mletými ořechy či strouhanou čokoládou.

Tvarohový dort s jahodami

1/2 l polotučného mléka, 500 g jahod, 30 g práškové želatiny, 1 šálek moučkového cukru, 4 žloutky, 500 g tučného tvarohu, šlehačka na ozdobu, vanilkový cukr

Do části vlažného mléka namočíme želatinu. Omyté jahody osušíme a menší část schováme na ozdobu. Ohřejeme zbylé mléko, přidáme namočenou želatinu a mícháme, dokud se želatina zcela nerozpustí. Pak ji přelijeme do mixéru a spolu se žloutky, cukrem a jahodami mixujeme. Po částech přidáváme tvaroh. Tuto

směs vlijeme do dortové formy vypláchnuté studenou vodou. Necháme ztuhnout v chladničce. Před podáváním ozdobíme jahodami a šlehačkou smíchanou s vanilkovým cukrem.

Dezert tiramisu

2 balíčky cukrářských piškotů, 1/8 l studené silné kávy (bez lógru!), 10 lžic rumu, 3 žloutky, 50 g moučkového cukru, 500 g mascarpone (= italský čerstvý smetanový sýr, který seženeme v obchodě v kelímku), 3 lžíce kakaa

Nízkou dortovou formu vyskládáme piškoty (kolik se jich na dno vejde) a zakapeme je kávou smíchanou s rumem. Žloutky s moučkovým cukrem vyšleháme do husté pěny a postupně vmícháme i mascarpone. Hotový krém navršíme na piškoty a proložíme zbylými piškoty. Povrch uhladíme a posypeme kakaem. Dáme do lednice na dvě hodiny vychladit a můžeme podávat.

*Poznámka: **Čerstvý smetanový sýr mascarpone** si můžeme jednoduše a levně vyrobit i doma – recept naleznete ZDE*

Tvarohový müsli dort

300 g čokolády na vaření, 200 g müsli, 500 g polotučného tvarohu, 3 lžíce cukru, 1 ušlehaná smetana, 2 lžíce ztužovače šlehačky, navrch cca 200 g pokrájených jahod, meruněk, borůvek nebo malin

Čokoládu rozpustíme, vmícháme müsli. Na pečicí papír uděláme lžičkou 10 kopečků hmoty a zbytek rozetřeme do kulaté dortové formy, necháme ztuhnout. Smícháme tvaroh s cukrem, šlehačkou a ztužovačem, rozetřeme na ztuhlou čokoládovou hmotu a uložíme do chladničky. Před podáváním nazdobíme ovocem, šlehačkou a hrudkami z müsli. Krájíme nahřátým nožem, jinak spodní díl praská.

Lučinový mokka dort

1 balíček dětských piškotů (140 g), 100 ml silné kávy, 1 lžíce rumu

***Na krém:** 250 ml smetany ke šlehání, 1 ztužovač šlehačky, 300 g lučiny, 3 až 4 lžíce moučkového cukru*

***Na ozdobení:** strouhaná čokoláda*

Ztužovač rozmícháme ve smetaně a tu pak ušleháme do pevna. Lučinu utřeme s cukrem a zjemníme ušlehanou šlehačkou. Piškoty namočíme do kávy smíchané s rumem a vyložíme jimi dno i stěny dortové formy. Vrstvu piškotů pokryjeme částí krému, ten překryjeme druhou vrstvou piškotů namočených v kávě, potřeme zbylým krémem. Dort posypeme nastrouhanou čokoládou a dáme do chladničky ztuhnout a rozležet. Mokka dort můžeme podávat se šlehačkou a ovocem.