

Tvarohový dort s pomazánkou Nutella®

Střední

1 h 10 Min.



SUROVINY

NA 8 PORCÍ

- 1 balení chlazeného křehkého těsta
- 1 vejce
- 75 g sýru ricotta
- 75 g řeckého jogurtu
- 57 g cukru krupice
- 19 g výběrové hladké mouky (nejlépe Manitoba)
- 1 g soli
- 1/2 vanilkového lusku
- 75 g smetany ke šlehání 33%
- 120 g pomazánky Nutella®

POSTUP



1

Připravíme si kulatou otvírací dortovou formu o průměru 22 cm, umožňující snadné vyjmutí dortu.

Dno a boky formy vyložíme křehkým těstem.



2

Vidličkou propícháme těsto na dně, vložíme do ledničky, aby těsto zatumlo.

V malé misce zlehka ušleháme vejce.



3

Ve velké misce promícháme ricottu s jogurtem a cukrem. Přidáme lehce ušlehaná vejce, prosátou mouku, sůl a semínka vyškrábnutá z vanilkového lusku. Metlou spojíme všechny přísady.



4

V další míse ušleháme smetanu (pozor, nepřehřejte to) a stěrkou ji vmícháme do připravené směsi.



5

Směs vlijeme do zatuhlého korpusu z těsta ve formě, zhruba do tří čtvrtin.

Pečeme při teplotě 175 °C (347 °F) asi 30 minut, až dort vyběhne a jeho povrch lehce zezlátne. Pozor, nepečeme příliš dlouho, dort by byl vysušený.

Do středu dortu můžeme píchnout párátkem pro kontrolu, zda je uvnitř propečený, nesmí být tekutý; párátko by mělo být po vytažení čisté, nesmí se lepit.



6

Vyndáme dort z trouby a necháme ho úplně vychladnout.

Pak dort vyjmeme z formy na servírovací talíř. Povrch ozdobíme pomazánkou Nutella® --pomocí cukrářského sáčku s hladkou trubičkou nakreslíme osm vánočních stromků, na každém řezu bude jeden.