Recept – Piškotový dort se zakysanou smetanou a jahodami

Čím překvapit maminku??? Jasně, že dortem od tebe a tatínka. Tak držím palečky…. S chutí do toho, půl je hotovo ☺

Ingredience:

* 500g jahod
* 3 kelímky zakysané smetany
* 4 lžíce medu
* 1 balíček dětských piškot
* 1 vanička polotučného tvarohu

Postup:

* Do větší mísy vyklopíme zakysané smetany a přidáme polotučný tvaroh. Smetanu s tvarohem promícháme a přidáme med podle chuti. Kdo má rád, přidá i trochu vanilkového cukru. Lépe však dort ovoní vydlabaný vanilkový lusk. Smetanovo-tvarohový krém dobře promícháme.
* Jahody opláchneme pod tekoucí vodou a odstraníme zelené stopky. Jahody nakrájíme na plátky.
* Začneme s přípravou dortu. Celé dno kulaté dortové formy s odnímatelným okrajem vyložíme piškoty. Piškoty pokryjeme vrstvou krému a stěrkou uhladíme. Na krém poklademe plátky jahod. Na řadu přijde opět vrstva piškotů a vrstva krému.
* Máme-li vyšší formu, můžeme udělat i třetí vrstvu, v tom případě krémem v jednotlivých vrstvách trochu šetříme, ale i tak je ho dost. Piškotový dort s jahodami dozdobíme plátky jahod a uložíme na noc do lednice, aby pořádně ztuhl.

Na druhý den opatrně odstraníme okraj dortové formy, dort nakrájíme na porce a podáváme.

 No to bude mamka koukat, to bude mňamka… Už jen kafíčko

 GRATULUJI!!!!