

Borůvkový dort s Tvarohem & jogurtem

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Lehký dortík vhodný nejen na léto, který vám dodá energii, ale budete se po něm cítit plní tak akorát :)



Ingredience

Celozrnný? korpus:

3 vejce

70 g celozrnné? hladké? mouky

40 g ste?vie nebo tr?tinové?ho cukru

3 lz?íce kokosové?ho oleje

1 lz?ic?ka citronu

s?petka soli

450 g Tvarohu s jogurtem od Madety

200 g ricoty

1 dortová? z?elatina

1 odmě?rka proteinu nebo ste?vie

citronová? s?ťa?va

500 g borů?vek

1 balení bílé c?okola?dy

Návod na přípravu:

Z pec??c??ho pap??ru si vystr?ihneme kolec?ko ve velikosti dortové? formy a dá?me na dno formy.

Odde?l??me z?loutky od b??lku? a z b??lku? a s?petky soli vys?leha?me sn??h. Pote? vys?leha?me do pe?ny z?loutky s cukrem a postupne? pr?ida?va?me kokosový? olej a ves?kerou mouku. Po zapracova?n?? mouky pomalu vm??cha?me vys?lehany? sn??h. Hotové? te?sto vlijeme do formy a pec?eme v pr?edem vyhr?a?te? troube? na 180°C cca 15 minut. Mezit??m rozmixujeme borů?vky dohladka. Vs?echny ingredience na kre?m sm??cha?me dohromady, pr?ida?me borů?vky a dortovou z?elatinu pr?ipravenou dle na?vodu. Na vychladlý? korpus nanese?me kre?m. B??lou c?okola?du rozpust??me ve vodn?? la?zn?? a dort j??m potr?eme. Da?me ztuhnout do lednice a ma?me hotovo :)