

Nepečený jahodový dort s tvarohovým Lipánkem

🕒 15 minut

náročnost ●●○○

Ideální dortová varianta na léto, která je hotová za pár minut, jen ji nechat přes noc ztuhnout.



Ingredience:

- 3 balení Lipánka tvarohového
- 500 ml Jihočeské smetany ke šlehání
- 2 balení vanilkového cukru
- 4 lžíce moučkového cukru
- 1 balení piškotů
- 500 g jahod
- 1 hrnek bezkofeinové kávy

Návod na přípravu:

Do velké mísy dáme tvarohové Lipánky, Jihočeskou smetanu a cukry dle chuti. Prošleháme šlehačem. Piškoty jeden po druhém namáčíme v uvařené bezkofeinové kávě a skládáme vedle sebe do dortové formy. Na piškoty mažeme vrstvu tvarohové směsi a poklademe plátky nakrájených jahod. Takto opakujeme v dalších vrstvách až skončíme jahodami. Vložíme do lednice a necháme přes noc ztuhnout.