

Lipánkův nepečený piškotový dort s lesním ovocem

🕒 10 minut

náročnost ●○○○

Lipánek smetanový má skvělou, jemnou chuť, ze které nic nevyčnívá – skvěle se tak snoubí s ohromným množstvím dalších přísad. Třeba s čerstvým ovocem a piškoty :)



Ingredience

- 520 g Lipánka smetanového
- 1-2 sáčky vanilkového cukru (dle chuti)
- 1 balení piškotů
- jablečný džus
- mix ořechů (vlašské, pekanové, pistácie...)
- čerstvé lesní ovoce (jahody, maliny, ostružiny, borůvky)
- dortová forma
- pečicí papír
- máta na ozdobení

Návod na přípravu:

Dortovou formu vyložíme pečicím papírem. Na dno vyskládáme piškoty rovnou stranou dolů. Okraje formy vyskládáme piškoty přes sebe rovnou stranou dovnitř. Pokapeme jablečným džusem. Smetanového Lipánka smícháme s vanilkovým cukrem a potřeme jednou třetinou první vrstvu piškotů. Posypeme lesním ovocem, poklademe piškoty, pokapeme jablečným džusem a opět potřeme Lipánkem. Tak pokračujeme v dalších vrstvách, až skončíme vrstvou Lipánka. Nakonec posypeme lesním ovocem, rozdrčenými ořechy a dáme nejlépe přes noc do lednice ztuhnout. Ozdobíme mátou a podáváme :)