

Lahodný smetanovo-tvarohový dort s broskvemi nepečený

✦ Jemný a nadýchaný smetanový krém s osvěžujícím citronovým tónem krásně podtrhne chuť jakéhokoli ovoce, a to vše na tenké vrstvě nepečeného těsta. V kombinaci s kousky zavařených broskví vzniká dort, kterému se prostě nedá odolat! 🍑

Protože je těsto opravdu jen maličko, je potřeba dort až do servírování uchovávat v lednici a na stůl jej dávat až těsně před podáváním. V horkých letních dnech dejte pozor, aby nestál příliš dlouho v teple. Nejlepší chutná pořádně vychlazený – právě tak je nejvíce osvěžující!



Recept je vypočítaný na formu i průměru 20 cm

Suroviny

Těsto

- 200g máslových sušenek
- 70 g másla
- 3 lžíce rumu

Krém

- 500g tučného tvarohu
- 200 g moučkového cukru
- 1 citrón
- 500 g smetany na šlehání 33%
- 10 plátků želatiny nebo 2 balení (4 pytlíčky) Sofort Sahne Gelatine
- 1 plechovka zavařených broskví
-
- + 1 plechovka zavařených broskví - pokud chceme dát plátky broskví podél vnějšího dortu jako je to znázorněno na obrázku

Broskvové pyré

- okapané broskve z 1 plechovky zavařených broskví
- 1/2 balení (1 pytlíček) Sofort Sahne Gelatine
- 30-40 ml broskvové šťávy

Postup

Těsto

Máslové sušenky rozdrtíme nebo rozmixujeme v mixéru, vlejeme do nich rozpuštěné máslo a 3 lžíce rumu.



Rukama celou hmotu vypracujeme na těsto a namačkáme do pečícím papírem vyložené formy.

Tip:

Velmi dobrým pomocníkem je pruh dortové fólie, kterou "přilepíme" kouskem tuku zevnitř dortové formy. Po jejím odstranění jsou boky dortu krásně hladké a rovné.

Krém

Postup s plátky želatiny

1. Namočení plátků želatiny

Plátky želatiny namočíme na 5–10 minut do studené vody. Musí zcela změkhnout.

2. Promíchání tvarohu

Tvaroh promícháme metličkou s prosátým moučkovým cukrem a přidáme vymačkaný citrón spolu s citronovou kůrou.

3. Rozpuštění želatiny

Změklé plátky důkladně vymačkáme. Dáme je do rendlíku s 30–50 ml (5–6 lžic) vody nebo – ještě lépe – šťávy z broskví. Zahříváme tak, aby se želatina úplně rozpustila, ale nevaříme! Pak vmícháváme postupně část tvarohu, aby nevznikly hrudky. Když se nám zdá, že tvaroh se želatinou je dokonale hladký, tak směs vmícháme do zbylého tvarohu a tyčovým mixérem krém krátce vyšleháme úplně dohladka.

4. Vyšlehání smetany

Vyšleháme smetanu dotuha a pak ji opatrně vařečkou nebo stěrkou vmícháváme do tvarohové směsi.

5. Přidání broskví

Nakonec přidáme okapané zavažené broskve zakrájené na kostičky. Můžeme je buď rovnou zamíchat do krému nebo do dortu naskládat po vrstvách, jako je to na obrázku.

Postup se Sofort Gelatine

1. Promíchání tvarohu

Tvaroh promícháme metličkou s prosátým moučkovým cukrem a přidáme vymačkaný citrón spolu s citronovou kůrou.

2. Přidání Sofort Gelatine

Sofort Gelatine vysypeme do tvarohové směsi a tyčovým mixérem krém krátce vyšleháme úplně dohladka.

3. Vyšlehání smetany

Vyšleháme smetanu dotuha a pak ji opatrně vařečkou nebo stěrkou vmícháváme do tvarohové směsi.

4. Přidání broskví

Nakonec přidáme okapané zavařené broskve zakrájené na kostičky. Můžeme je buď rovnou zamíchat do krému nebo do dortu naskládat po vrstvách, jako je to na obrázku.

Více o práci se želatinou a vlastnostech výrobku Sofort Gelatine najdete zde: [Lahodný smetanovo-tvarohový krém s broskvemi](#)



Broskvové pyré

1. Broskve rozmixujeme do hladkého pyré.

2. Přidáme 50 ml šťávy a promícháme (pokud je pyré hustší, klidně až 70 ml, aby bylo roztíratelné v tenké vrstvě).

3. Vmícháme 1 sáček Sofort-Gelatine – sypeme přímo do pyré a ihned dobře metličkou promícháme, aby se nevytvořily hrudky.

4. Necháme 2–3 minuty odstát, pyré lehce zhoustne.

5. Nalijeme na vychlazený smetanovo-tvarohový krém a rozetřeme do tenké vrstvy.

6. Dort vrátíme do lednice aspoň na 1–2 hodiny, aby vrstva ztuhla.



Rekapitulace - Sestavení dortu

1. Dno dortové formy o průměru 20 cm vyložíme pečícím papírem. Na boky tukem "přilepíme" dortovou folii. (Pokud ji nemáme, tak opět pečící papír.)
2. Na dno namačkáme nepečené sušenkové těsto.
3. Na boky k fólii přitlačíme stejně velké tenké plátky broskví. Odkrojky spolu s další plechovkou broskví nakrájíme na kostičky.



4. Na těsto rozetřeme krém, proložíme ho broskvemi a takto opakujeme tak dlouho, dokud nespotřebujeme všechny krém i broskve. Také můžeme kostičky broskví zamíchat rovnou do krému a ten pak jednoduše celý vlít na těsto olemované plátky broskví.



5. Dáme vychladit do lednice a mezitím si rozmixujeme 1 plechovku broskví na pyré, které zahustíme a jakmile trochu vychladne, tak jím přelijeme horní vrstvu dortu. Dortem lehce zatřese, aby se vrstva pyré srovnala do roviny.



6. Dort šoupneme do ledničky min. na 2 hodiny a necháme řádně ztuhnout.