

NEJRYCHLEJŠÍ Z DORTŮ

Středa, 12 března 2008

Tenhle recept jste možná dostali mailem. Já taky a zdál se mi až podezřele jednoduchý, ale po intervenci sestry jsem se nechala přesvědčit na vyzkoušení a opravdu to funguje! Mimořádně rychlé a moc dobré. Další šéfkuchař je pouhý puding Crème Olé - žádný jiný prý nefunguje. Ale v podstatě se na této sladké "energetické bombě" toho moc zkazit nedá...

Do běžné dortové formy budete potřebovat:

2 šlehačky

2 malé konzervy mandarinkového kompotu

2 pudinky bez vaní - Dr. Oetker Crème Olé

hotový dortový korpus nebo piškoty

Postup:

Do většího hrnce s dobře tlesnými poklicí nalijeme obě šlehačky, mandarinkové kompoty i se šlehačkou a nasypeme oba pudinky. Nic nemícháme, jen hrnce přikryjeme poklicí a několikrát zatřese. Po chvíli se tekutý obsah změní na krémový a je to hned poznat, protože se s hrncem třese hůl. Pak už jen náplň natřeme na korpus piškoty, ozdobíme klasickou šlehačkou, Grankem nebo skořicovým cukrem ... jak je libo. A kouzlo je hotovo.

Chcete-li dezert konzumovat okamžitě, je lepší korpus nebo piškoty namočit do kávy, kompot šlehačky nebo nejlépe pocákat rumem. A myslíte-li na těhlu linii, můžete alespoň jednu šlehačku nahradit bílým jogurtem, není to pak zas až tak tučné. Přikládám vám fotky svého díla. Vypadají teda možná dost hrozně, chudinka dort byl od neděle v lednici a malinko utrpěl, ale pro ilustraci k receptu to snad stačí. Ovšem, chuťově - to fakt nemá chybu...

psqare