

Mangový tvarohový dort



10 PORCÍ



90 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Banán	130
Mango	340
Tvaroh odtučněný průměr	300
Vejce celé (syrové)	150
Cukr bílý (řepný, třtinový)	20
Pudinkový prášek	10
Vločky ovesné	100
Kokos mletý	20
Čekankový sirup	30
Želatina (v suchém stavu)	6
Dochucovadla: vanilka, hmotnost hotového pokrmu 970 g, 1 porce 100 g, na 100 g 630 kJ	

Postup přípravy

Ingredience odpovídají malé dortové formě o průměru 20 cm. Ovesné vločky nameleme a smícháme s kokosem. Přidáme jedno vejce a čekankový sirup (lze nahradit medem). Směs ručně prohněteme a dáme do formy vyložené pečicím papírem. Dáme předpéct do předehřáté trouby na 180 °C cca 10 minut. Připravíme si náplň. Mango rozmixujeme (polovinu dáme stranou a necháme na horní vrstvu), banán také rozmixujeme. Tvaroh vyšleháme se dvěma žloutky, přidáme vanilkový pudink (prášek), vanilku, mango (cca polovinu z celkového množství) a banán a rozmícháme. Ze dvou zbylých bílků si ušleháme sníh (můžeme trochu přisladit) a opatrně vmícháme do tvarohové směsi. Náplň nalijeme na předpečené těsto a pečeme při 170°C cca 40 minu, dokud náplň neztuhne. Připravíme si mangové pyré. Zbylé rozmixované mango dáme do hrnce a přidáme želatinu v prášku, pomalu zahříváme, aby se želatina rozpustila. Necháme lehce zchladnout a nalijeme na vychladlý dort. Necháme v lednici ztuhnout.