LEHKÝ MALINOVÝ DORTÍK S PUDINKEM

„Maliny pomáhají při chřipce a nachlazení, podporují pocení, tlumí horečku a mají velice kladný vliv na imunitu. Častá konzumace malin je skvělou prevencí proti nejrůznějším civilizačním chorobám a v neposlední řadě slouží jako afrodiziakum.“

Suroviny:

1 čokoládový pudink
1 vanilkový pudink
0,5 l mléka
1 lžíce kakaa na vaření
1 balíček mražené maliny (Penny)
1 balíček dětských piškotů (malý)
1 tvaroh ve vaničce
1 vanilkový cukr
cukr moučka na doslazení
máslo na vymazání dortové formy

Postup:

Dortovou formu si vymažeme máslem, aby se po zatuhnutí vše lépe oddělovalo od stěn. Dno vyložíme dětskými piškoty. Podle návodu uvaříme čokoládový pudink, přidáme 1 lžíci kakaa na vaření. Po vychladnutí ručně vmícháme tvaroh a cukr podle chuti a vzniklou hmotu opatrně rozetřeme na dětské piškoty ve formě. Opět poklademe na povrch již druhou vrstvu dětských piškotů.

Maliny si pomalu rozpustíme v hrnci. Ve skleničce s 1 dcl vody rozmícháme vanilkový pudink a přidáme k malinám.

Uvaříme, dosladíme vanilkovým cukrem případně cukrem moučka a vzniklou hmotu chvílí mícháme, chladíme, a poté nalijeme na piškoty. Po vychladnutí dáme do lednice zatuhnout.

Je lepší nechat chladit déle, piškoty nasají a dortík se líp krájí.

Máte-li rádi jiné ovoce, můžete horní vrstvu uvařit z borůvek, ostružin, lesního ovoce nebo z jablečného pyré.

Tento malinový dortík u nás získal oblibu jak u dětí, tak i babičky 😊.