

Dort Rikota

Tv paprika

Ingredience

- medové perníčky
- máslo
- tvaroh rikota
- 2 limetky
- cukr moučka
- pevné maliny
- želatina
- šlehačka

Postup

Perníčky rukou natrháme na větší kousky a zalijeme vlažným rozpuštěným máslem. Rukama prohřáhneme a namačkáme do suché dortové formy. Dáme na 10 minut do lednice. Mezi tím si ušleháme rikotu s moučkovým cukrem, šťávou a kůrou z limetek. Přidáme šlehačku, kterou jsme ušlehali s moučkovým cukrem a vmícháme do základu. Podle návodu si uvaříme želatinu, necháme ji zchladnout do vlaha a lehce vmícháme do rikotového základu. Půl hmoty nalijeme na perníkový korpus, poklademe malinami, překryjeme druhou částí rikotové hmoty, sklepeme a uhladíme. Ozdobíme zbytkem malin a necháme přes noc v lednici. Pak formu objedeme tupým nožem, otevřeme a dort nakrájíme. Zdobíme na talíři různými druhy ovoce.