

## Tvarohový lehký dortík

---

300 g máslových sušenek (Lotus, Club apod.)

130 g másla

2 vaničky tvarohu (po 250 g)

1 bílý jogurt (asi 200 g)

sypká želatina na ztužení krémů

2 polévkové lžíce pikantnější marmelády

3 - 5 polévkových lžic vanilkového cukru

kompotované ovoce na dozdobení (broskve)

(případně dortželé na přelití,

šlehačka a lístky máty k dozdobení)

Nejprve rozdrtíme sušenky a promícháme je s přepuštěným máslem. Směs upěchujeme na dno dortové formy a pečeme 10 minut při 180°C.

Po zchladnutí podkladu si připravíme krém. Vyšleháme tvaroh, jogurt, marmeládu a cukr dohladka. Podle návodu na sáčku připravíme želatinu. Vmícháme do krému, nalijeme na sušenkový základ, uhladíme, ozdobíme ovocem a případně zalijeme tenkou vrstvou dortželé. Necháme několik hodin v chladu ztuhnout. Podáváme se šlehačkou.

Pokud náhodou nemáme čas péct a čekat na zchladnutí sušenkového základu, tak použijeme úplně stejně nepečené :-)