



Jáhlový dort s tvarohem a letním ovocem

bezlepkový	Středně obtížné	70 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
------------	-----------------	----------	-------------	-------

Ingredience

dortová forma o průměru 18-20 cm
 75 g jáhel
 725 ml biomléka
 130 g agávového sirupu
 20 g kukuřičného škrobu
 1 lžička aromatického koření (skořice, kardamon)
 1 sáček vanilkového pudinku
 250 g biotvarohu
 čerstvé sezónní ovoce

Jak na to?

1. Jáhly properte v čisté vodě a v 375 ml mléka se špetkou soli uvařte na kaši (asi 20 minut). Nechte lehce vychladnout, vmíchejte škrob a aromatické koření.
2. Rozmíchejte vanilkový pudink v 50 ml mléka. V kastrolu přiveďte k varu 300 ml mléka, přidejte rozmíchaný pudink a za stálého míchání vařte do zhoustnutí. Stáhněte z plotny, vmíchejte sirup a nechte lehce vychladnout, nakonec zašlehejte tvaroh.
3. Dno menší dortové formy (průměr 18-20 cm) vyložte pečicím papírem a boky vymažte olejem. Na dno dejte rovnoměrnou vrstvu jáhlové kaše. Na ni navrstvěte tvarohový pudink a zatřete dohladka. Pečte asi 40 minut v troubě vyhřáté na 180 °C.
4. Hotový dort nechte vychladnout a ozdobte letním ovocem.