

# Dort s mascarpone bez pečení

asi 12 porcí



Jednoduchý



do 30 Min.



## Na korpus:

170 g datle měkké bez pecek  
140 g mleté mandle  
70 g kokos strouhaný  
150 ml kokosový olej  
3 PL med tekutý  
2 PL mléko polotučné

## Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker  
500 ml mléko polotučné  
70 g cukr  
500 g mascarpone  
1 balíček Želatina na ztužení  
krémů Dr. Oetker  
100 ml voda

## Ještě potřebujeme:

- 1 Na přípravu korpusu v míse smícháme datle, mandle a kokos. Přidáme kokosový olej, med a mléko a vše ponorným mixérem rozmixujeme dohladka. Směs nanese na dno formy vyložené papírem na pečení a uložíme asi na 1 hodinu do chladničky ztuhnout.
- 2 Na přípravu náplně uvaříme Zlatý klas s mlékem a cukrem podle návodu na obale a za občasného zamíchání necháme vychladnout. Do mísy vložíme mascarpone, přidáme vychladlý Zlatý klas a elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni vyšleháme dohladka. Želatinový ztužovač smícháme s vodou podle návodu na obale a ihned vmícháme do náplně. Náplň nanese na korpus a uhladíme. Uložíme nejméně na 2 hodiny do chladničky ztuhnout.

## Tip

- Povrch dortu můžeme ozdobit jakýmkoliv sezonním ovocem a dozdobit šlehačkou.