Dort Malakof (falešný)

Madla Laboutková

Ingredience

- mléko — 0,25 l
- 2 lžíce hrubé mouky nebo dětské krupičky
- 10 dkg cukru písku
- máslo — 15 dkg
- 2 lžíce rozpuštěné husté kávy
- 1 malý balík dětských piškotů
- káva a mléko na pokapání piškotů
- strouhané ořechy nebo mandle

Postup

Z mléka a mouky uvaříme kaši a necháme ji za občasného míchání vychladnout. Mezi tím pokropíme piškoty trochou kávy smíchanou s mlékem, aby změkly. Do vychladlé kaše vmícháme cukr, máslo, 2 lžíce studené kávy a měkké piškoty. Plochý talíř vysypeme strouhanými ořechy, na ně vyklopíme vzniklou hmotu, rukama uplácáme do tvaru menšího dortu, posypeme zbylými ořechy a necháme vychladit, nejlépe do druhého dne. Před podáváním potřeme šlehačkou.

Zdroj: cilka.eu