**MÍŠA DORT**
Suroviny
KORPUS
Polohrubá mouka
Olej
Cukr
Vejce
Mléko
Prášek do pečiva
Kakao
NÁPLŇ
Tvaroh
Moučkový cukr
Smetana na šlehání
POLEVA
Čokoláda na vaření

Formu vyložíme pečícím papírem

Do misky přidáme vajíčko, půl hrnku cukru krystal, čtvrt hrnku oleje, vanilkový cukr a rozmícháme

Přidáme hrnek polohrubé mouky, půlku prášku do pečiva, lžičku kakaa, půl hrnku mléka a rozmícháme

Vylijeme těsto do formy a dáme péct do trouby, kterou máme předehřátou na 180 stupňů, poté až se nám to upeče necháme korpus vychladnout

Do misky dáme dva tvarohy, zakysanou smetanu a cukr moučka a promícháme

Nalijeme smetanu na šlehaní a ušleháme

Ušlehanou smetanu přidáme do tvarohu a promícháme

Necháme rozpustit čokoládu a až bude rozpuštěná přidáme do ní smetanu

Na korpus dáme tvaroh se šlehačkou a poté polijeme čokoládou a dáme ztuhnout do ledničky