

Jahodové srdce

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Irena



Suroviny

Porce: 8

- vejce 5 ks
- cukr 150 g
- polohrubá mouka 150 g
- kypřicí prášek 0.5 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- jahody 500 g
- želatina 2 balení
- smetana ke šlehání 1 ks
- cukr 1 hrst
- šlehačka ztužovač 1 ks
- mandle mletá 1 hrst
- mandle plátek 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Žloutky, cukr a vanilkový cukr vyšleháme do pěny, zapracujeme prosátou mouku smíchanou s

práškem do pečiva a nakonec pevný sníh, který jsme vyšlehali z bílků. Těsto vlijeme do vymazané a vysypané srdcové formy a pečeme při 180 C asi 30-40 minut. Vychladlý korpus do půlky vydlabeme, naskládáme umyté, přepůlené jahody a zalijeme připravenou, částečně vychlazenou želatinou, kterou jsme udělali podle návodu. Dort dáme na půl hodiny do ledničky, aby želatina ztuhla. Mezitím si vyšleháme šlehačku se ztužovačem a osladíme ji. Asi 250ml šlehačky dáme stranou, poté do ní přimícháme hrst mletých mandlí. Ztuhlý dort vyndáme z lednice, šlehačkou naplníme cukrářský sáček se širší ozdobnou hubičkou a zdobíme po obvodu srdce. Zbylou mandlovou šlehačku také přendáme do cukrářského sáčku a s menší hubičkou dozdobíme. Nakonec šlehačku posypeme plátky mandlí. Před podáváním dáme dort ještě na hodinu do lednice, aby se zpevnil.