Jahodové kopečky

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 10

- **Těsto**
- vejce 2 ks
- krupicový cukr 50 g
- hladká mouka 60 g
- **Náplň**
- jahody 500 g
- smetana ke šlehání 250 ml
- moučkový cukr 70 g
- tvaroh 500 g
- prášková želatina 20 g
- **Na ozdobu**
- čiré dortové želé 1 balení
- jahody 10 ks
- meduňka 1 snítka

Doba přípravy: 46 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Vejce s cukrem vyšleháme do pevné pěny. Vmícháme prosátou mouku. Plech vyložíme pečicím papírem, načrtneme na něj 10 koleček o průměru 7 cm a těsto do nich lžící rozetřeme. Pečeme v předehřáté troubě při 200 °C asi 6 minut.

Jahody očistíme, omyjeme, necháme okapat a polovinu jich rozmixujeme. Jahodové pyré smícháme s tvarohem a cukrem. Smetanu vyšleháme do tuha. Želatinu namočíme do 100 ml studené vody a necháme nabobtnat. Poté ji zahřejeme, rozpustíme a vmícháme do jahodového tvarohu. Nakonec do náplně zapravíme šlehačku.
Půlkulaté formičky vyložíme fólií, naplníme připraveným krémem a přiklopíme upečenými piškotovými kolečky. Uložíme do chladničky zatuhnout, nejlépe přes noc.
Zbylé jahody nakrájíme na plátky. Kopečky vyklopíme z formiček, po celém povrchu je poklademe plátky jahod a potřeme dortovým želé připraveným dle návodu na obalu. Necháme ztuhnout, ozdobíme bylinkami, případně cukrovými kvítky a podáváme.