

Skleněný dortík s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Vejce 3 ks
- Cukr krupice 150 g
- Polohrubá mouka 150 g
- Kypřicí prášek 1 lžíce
- Horká voda 3 lžíce
- Olej 3 lžíce
- Jahody 300 g
- Mascarpone 250 g
- Šlehačka 125 ml
- Cukr moučka 3 lžíce
- Ztužovač do šlehačky 0.5 balíček
- Želé v sáčku 0.5 balíček

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Vejce ušleháme s cukrem, přidáme olej, po lžících vodu a mouku s práškem do pečiva. V dortové formě upečeme korpus. Pečeme při 180°C asi 30 minut.

Mascarpone smícháme s cukrem a ušlehanou šlehačkou. Připravený krém natřeme na korpus a dozbobíme jahodami.