

Nepečený jahodový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 12

- Dětské piškoty (360 g) 3 balení
- Zakysaná smetana 600 ml
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Vanilkový cukr 4 ks
- Bílá želatina 350 g
- Čerstvé jahody 300 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Smetanu vyšleháme dotuha. Po částech do ní pak zlehka vmícháme zakysanou smetanu a vanilkový cukr.

Želatinu přelijeme přibližně 100 ml studené vody a necháme nabobtnat. Pak ji pomalu zahříváme a za častého míchání ji necháme úplně rozpustit. Zahřejeme ji téměř k bodu varu, ale nesmí se vařit. Ještě horkou želatinu vlijeme do připravené směsi a dobře rozmícháme.

Dortovou formu vyložíme alobalem a na dno poskládáme vrstvu piškotů. Přelijeme ji částí krémů, do kterého položíme omyté a okapané jahody. Velké překrojíme napůl. Jahody znovu zalijeme

připraveným krémem a jako další vrstvu položíme piškoty. Vrstvy střídáme a vše zakončíme piškoty, které přetřeme zbylým krémem.

Takto vytvořený dort vložíme do chladničky a necháme ho tam nejméně dvě hodiny, nejlépe však přes celou noc, zcela ztuhnout.

Zatuhlý dort vyjmeme z formy a ozdobíme čerstvými jahodami, eventuálně šlehačkou, jahodovou šlehačkou nebo jahodovou polevou. Nakonec ještě dozdobíme čerstvými lístky meduňky. Ihned servírujeme.