

Jogurtový dortík

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- polohrubá mouka 2 hrnek
- kypřicí prášek 1 ks
- cukr krupice 1 hrnek
- vlažné mléko 1 hrnek
- vejce 4 ks
- olej 0.5 hrnek
- trocha kakaa 1 ks
- velký jahodový jogurt 1 ks
- malý bílý jogurt 1 ks
- jahodový pudink 1 ks
- jahodový kompot 1 ks
- červená želatina 1 ks
- šťáva z jahod 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Mouku, kypřicí prášek a cukr smícháme, přidáme vlažné mléko, 3 vejce, olej a vše spojíme. Těsto rozdělíme na půl a jednu polovinu obarvíme kakaem. Dortovou formu vystelíme pečicím papírem a nalijeme nejdříve světlé a poté tmavé těsto. Dáme do trouby předpéct na 10 minut. Jogurty smícháme, osladíme cukrem podle chuti, přidáme pudink, 1 vejce a nakonec jahody. Tuto

směs vlijeme na předpečený korpus a vrátíme do trouby asi na 30 minut a dopečeme. Dort necháme vychladnout. Želatinu připravíme se šťávou z jahod dle návodu. Když je dort zchladlý, přelijeme želatinou a vše necháme ztuhnout alespoň do druhého dne.