

Dort jahodový s krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 3 ks
- cukr krupice 150 g
- polohrubá mouka 170 g
- kypřicí prášek 1.2 lžička
- mléko 250 ml
- vanilkový cukr 2 balíček
- hera 150 g
- cukr krupice 60 g
- vaječný likér 5 cl
- jahody 300 g
- červené dortové želé 1 balení
- mandlové plátky 50 g
- máta 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vejce vyšleháme s cukrem do husté pěny a pak přidáme prosátou mouku s kypřicím práškem. Nakonec vlijeme rozpuštěnou vlažnou Heru.

Vše zlehka promícháme a naplníme do vymazané dortové formy.

Pečeme v předehřáté troubě na 160 °C asi 40 minut.

Po upečení necháme vychladnout, z formy vyklopíme a rozkrojíme vodorovně na polovinu.

Z mléka, cukru a pudinkového prášku uvaříme hustý krém, který za stálého míchání necháme vychladnout.

Heru vyšleháme s vanilkovým cukrem do pěny a spojíme s pudinkovým krémem.

Vše pak společně vyšleháme elektrickým robotem na hladký krém a ochutíme likérem.

2/3 krému naplníme korpus a zbylým krémem potřeme povrch a strany.

Nahoru naskládáme jahody nakrájené na plátky a potřeme dortovým želé připraveným podle návodu výrobce.

Strany obalíme v pražených mandlových plátcích.

Nakonec ozdobíme mátou nebo meduňkou.

Poznámka:

hera - 50 g na korpus a 100 g na krém

jeden vanilkový cukr do korpusu a jeden do krému