

Jahodový dort podle babičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

• **Piškot**

- vejce 5 ks
- mouka polohrubá 200 g
- cukr moučkový 200 g

• **Náplň**

- jahody 250 g
- máslo 1 ks
- cukr moučkový 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Utřeme žloutky, cukr, přidáme mouku a sníh z bílků. Piškot pečeme 20 minut na 150 °C a 20 minut na 180 °C. Upečený korpus necháme vychladnout. Po vychladnutí ho rozkrojíme naplocho na dvě půlky.

Na náplň rozetřeme jahody (nejlepší jsou čerstvé, ale mohou být i mražené) se dvěma lžícemi cukru, pak máslo se dvěma lžícemi cukru a nakonec vše smícháme dohromady.

Jahodovou směsí potřeme piškot, ozdobíme plody jahod a dáme do chladu.