

Dort s čerstvými jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **Těsto**

- čokoláda na vaření 2 ks
- vejce 1 ks
- žloutek 1 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- mouka hladká 200 g
- cukr krupice 100 g
- jahody 200 g
- máslo 100 g
- mléko 50 ml

- **Poleva**

- čokoláda mléčná 100 g
- máslo 2 lžíce
- mléko 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Připravíme si kastrůlek a nalámeme do něj obě čokolády. Přilijeme mléko, přidáme cukr a rozpuštěné máslo. Vypneme a už nevaříme.

Pak přes sítko přisypáváme mouku promíchanou s práškem do pečiva. Nakonec vmícháme žloutek a

vejce.

Těsto nalijeme do vymazané dortové formy a pečeme v předehřáté troubě při 180°C asi 30 minut. Upečený dort necháme 5 minut zchladnout, potom vyklopíme.

Polevu připravíme tak, že nalámanou čokoládu rozpustíme a vmícháme mléko a rozpuštěné máslo. Polevu postupně lijeme na dort a důkladně ji rozetřeme po celé ploše. Zbytek polevy přendáme do pytlíku,

ustříhneme růžek a nastříkáme ji na vršek dortu. Hotový dort dozdobíme čerstvými jahodami.