

Piškotový dort s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Vejce 4 ks
- Cukr krystal 4 lžíce
- Polohrubá mouka 4 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Máslo, mouka na vymazání plechu 1 ks
- Želatina - sáček 2 ks
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Jahody na ozdobu 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Smetanu vyšlehejte a nechte v ledničce odpočinout. Vejce vyšlehejte spolu s cukrem, přidejte polohrubou mouku a nakonec olej. Těsto nalijte do máslem vymazané a moukou vysypané formy a pečte v předehřáté troubě při 160°C dozlatova, asi 15-20 minut. Korpus nechte vystydnout. Mezitím si připravte želatinu podle návodu, ta naše je bez cukru. Piškot potřete šlehačkou, ozdobte nakrájenými jahodami a zalijte želatinou.

Poznámka:

Forma o průměru 23 cm