

Pruhovaný dort s kokosem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 12

- Vejce 4 ks
- Krupicový cukr 100 g
- Vanilkový cukr 1 balení
- Hladká mouka 100 g
- Kakaový pudinkový prášek 1 balení
- Kypřicí prášek 1.2 balení
- **Náplň**
- Jahod 100 g
- Smetana ke šlehání 400 ml
- Moučkový cukr 40 g
- Zakysaná smetana 200 g
- Vanilkový cukr 1 balení
- Strouhaný kokos 30 g
- Bílá čokoláda 30 g
- Želatinový ztuhovač zastudena 1 balení
- **Dohotovení**
- Jahod 100 g
- Bílá čokoláda 50 g

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Bílky s krupicovým cukrem vyšleháme na pevný sníh. Zašleháme žloutky a vanilkový cukr. Nakonec zlehka vmícháme hladkou mouku prosátou s kakaovým pudinkovým práškem a kypřícím práškem.

Těsto rozetřeme na plech s pečícím papírem, a pečeme v předehřáté troubě při 180°C přibližně 10 minut. Po upečení plát sejmem z horkého plechu a necháme na papíře vychladnout. Jahody očistíme a odkrájíme stopky. Polovinu jahod nakrájíme nadrobno, zbytek rozpůlíme.

Smetanu vyšleháme s moučkovým cukrem na pevnou šlehačku. Polovinu odložíme stranou. Do zbylé šlehačky vmícháme zakysanou smetanu, vanilkový cukr, kokos a nastrouhanou čokoládu. Želatinový ztuhovač smícháme se 100 ml vody a vlijeme do připravené náplně.

Z korpusu odtrhneme papír. Pak ho rozkrájíme na 4 pruhy a potřeme je náplní. Na ni rozložíme nadrobno nakrájené jahody a mírně je vmáčkne do náplně. Jeden pruh korpusu svineme do rolády a postavíme na prkénko s pečícím papírem.

Druhý korpus opatrně ovineme kolem připravené rolády, která tvoří střed dortu. Stejným způsobem dokola obtočíme i zbylé pruhy korpusu s náplní.

Dort uložíme do ledničky. Po ztuhnutí celý povrch i strany potřeme šlehačkou. Ozdobíme ho zbylými jahodami a hoblinkami z bílé čokolády.