

Jogurtovo-jahodový dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vejce 4 ks
- Cukr krystal 160 g
- Olej 4 lžíce
- Hladká mouka 160 g
- Bílý jogurt 800 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Jahodová galaretka 2 ks
- Jahody 350 g
- Voda 300 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vodu přivedeme k varu, odstavíme a přisypeme jednu galaretku. Mícháme do úplného rozpuštění a necháme vychladnout. Z bílků a cukru ušleháme pevný sníh. Postupně do něj našleháváme žloutky, olej. Nakonec vmícháme vařečkou mouku. Těsto nalijeme na plech, vyložený pečícím papírem a pečeme na 200 stupňů asi 8-10 minut. Necháme vychladnout. Z korpusu vyřezeme dortový kruh a natěsno vložíme do dortového ráfku. Do mísy dáme všechny jogurt, vanilkový cukr a půlku jahod, nejmenno rozdrobené odkrojky z piškotového těsta a promícháme. Přilijeme studenou galaretku. Důkladně zamícháme a nalijeme na piškotové těsto v dortové formě. Dáme ztuhnout do ledničky. Druhou galaretku připravíme jako první. Na ztuhlou náplň naklademe zbytek jahod na půlky a zalijeme vychladlou galaretkou. Dáme do lednice ztuhnout.