

# Jahodový dort II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



## Suroviny

- Polohrubá mouka 100 g
- Cukr 100 g
- Kypřicí prášek 10 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Máslo 100 g
- Vejce 3 ks
- Cukr - na krém 10 g
- Mléko - na krém 400 ml
- Vanilkový pudink - na krém 1 balíček
- Jahody - na náplň 500 g
- Želatina - na náplň 2 balení
- Voda - na náplň 500 ml
- Cukr - na náplň 30 g

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Z polohrubé mouky, cukru, kypřicího prášku, másla a vajec vyšleháme těsto, které vlijeme do vysypané formy a dáme péct do předehřáté trouby na 180 °C na 20 minut. Po upečení korpus necháme vystydnout.

Uvaříme podle návodu na balení vanilkový pudink, po dvaceti minutách jej nanese na korpus a necháme chladnout. Na vychlazený pudink vyskládáme nakrájené jahody a zalijeme želatinou připravenou podle návodu.

Necháme ztuhnout nejméně 1 hodinu v lednici a můžeme podávat