

Letní jahodový dortík

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 12

- Polohrubá mouka 400 g
- Vejce 4 ks
- Cukr krupice 150 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Olej 100 ml
- Vlažná voda 100 ml
- Vanilkový pudink 1 ks
- Mléko 500 ml
- Jahodová marmeláda 4 lžíce
- Jahody 300 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Želatina 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Z bílků si vyšleháme sníh. Cukr vyšleháme se žloutky, poté přisypeme mouku, kypřicí prášek, olej a vodu a šleháme. Po dokonalém vyšlehání, přimícháme sníh z bílků. Do předem vymazané formy nalejeme těsto a dáme péct zhruba na 25 minut při 200 stupňů. Těsto neustále hlídáme. Po upečení dáme vychladit. Vychladlé těsto pomazeme jahodovou marmeládou. Připravíme si vanilkový pudink podle postupu na sáčku. Puding nandáme na korpus namazaný marmeládou a na puding pokládáme

jahody. Můžete je rozříznout na půl nebo dávat celé. Připravíme si želatinu podle postupu na sáčku. Já použila barevnou. Vychladlou želatinu nalejeme na jahody a dáme ztuhnout do ledničky.