

Jahody v želé

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 6

- vejce 2 ks
- cukr 100 g
- solamyl 10 g
- jahodový džem 1 lžíce
- jahody 600 g
- želatina prášková 25 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vaječné bílky vyšleháme se 3 lžicemi studené vody dotuha. Po částech vmícháme moučkový cukr a žloutky. Do základu postupně přisypáváme mouku promísenou se solamylem a vypracujeme hladké těsto.

Plech vyložíme pečicím papírem a rozetřeme na něj těsto ve tvaru dvou koleček o průměru přibližně 20 cm. Plech vložíme do vyhřáté trouby a korpus při 180°C pečeme 10-15 minut.

Vychladlá korpusová kolečka slepíme rozmíchaným jahodovým džemem. Na korpus položíme obvodový ráfek dortové formy (průměr 18 cm) a přitlačíme tak, abychom od korpusu odřízli přebytečné okraje.

Připravený korpus slepený džemem vložíme na dno dortové formy a formu uzavřeme obvodovým ráfkem. Korpus poklademe očištěnými jahodami, celými nebo překrájenými na polovic. Podle návodu na obalu připravíme červenou dortovou želatinu a zalijeme jí jahody tak, aby na povrchu dortu z

želatinové vrstvy trochu vykukovaly. Dort uložíme do chladničky ztuhnout. Před vyjmutím dortu formu na chvíli omotáme utěrkou namočenou v horké vodě.

Poznámka:

1 kousek asi 645 kJ/153 kcal