

Jogurtové dortíčky s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vejce 2 ks
- Cukr 70 g
- Polohrubá mouka 50 g
- Škrobová moučka 50 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Čokoláda hořká 150 g
- Smetana 1 kelímek
- Jahody 350 g
- Tvaroh 50 g
- Bílý jogurt 200 g
- Cukr 75 g
- Želatina 5 plátek

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vejce vyšleháme s oběma cukry a 2 lžičkami vody do pěny. Potom do směsi vmícháme prosátou mouku s práškem do pečiva a škrobem, rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení a upečeme při 200 stupňů v troubě dozlatova. Po vychladnutí z plátu vykrojíme kolečka a vložíme je do kulatých formiček. Tři čtvrtiny jahod rozmačkáme s 50g cukru. Jogurt rozmícháme s tvarohem a zbytkem cukru, do části této hmoty vmícháme rozpuštěnou želatinu, přidáme zbylou hmotu a rozmačkané jahody. Hmotou naplníme formičky. Po ztuhnutí dortíčky vyjmeme, potáhneme do poloviny rozpuštěnou čokoládou a ozdobíme šlehačkou a plátky zbylých jahod.

