

Jahodový dortík

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• KORPUS

- Vejce 3 ks
- Cukr krupice 75 g
- Vanilkový cukr 0.5 balíček
- Hladká mouka 100 g

• NÁPLŇ

- Jahody 250 g
- Cukr 50 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Šťáva z čerstvého citronu 0.5 ks
- Bílý smetanový jogurt 250 g
- Smetana ke šlehání 125 ml
- Želatina 6 plátek

• DÁLE

- Marmeláda 1 sklenice
- Lesní jahůdky 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky s cukry vyšleháme do pěny, z bílků ušleháme sníh, obě hmoty smícháme, vmícháme prosátou mouku, upečeme ve vymazané a vysypané dortové formě v předehřáté troubě na 180°C asi 15 minut. Vychladlý korpus prořízneme, potřeme marmeládou, položíme na táč a upevníme kolem korpusu umytý rámeček dortové formy. Jahody rozmixujeme, přidáme cukr a odložíme si stranou asi 1 PL na

ozdobení. Do jahod přidáme citrónovou šťávu. Ušleháme šlehačku. Namočíme želatinu, za 10 minut ji lehce vymačkanou mírně zahřejeme a rozpuštěnou vlijeme za stálého míchání do jahod, nakonec vmícháme šlehačku. Náplň nalijeme do rámečku na korpus, pocákáme odloženou troškou mixovaných jahod a špejlí mírně promícháme. Necháme v ledničce aspoň 3 hodiny ztuhnout, dozdobíme šlehačkou a lesními jahůdkami nebo i jinak dle svých možností.