



# Dort Obří jahoda

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu marcipánové náplně nastroháme marcipán na struhadle na hrubo. Smetanu ke šlehání zahřejeme v kastrůlku a marcipán v ní pomalu za stálého míchání rozpustíme. Marcipánovou náplň uložíme nejméně na 2 hodiny do chladničky.
- 2 Listové těsto necháme rozmrazit podle návodu na obale.
- 3 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, cukrem, vanilínovým cukrem, solí a vlažnou smetanou a vše ručně promícháme dohladka. Z těsta vyválíme na lehce pomoučněné pracovní ploše čtverec (30 x 30 cm). Na jednu polovinu těsta položíme dva pláty listového těsta. Druhou polovinou těsta překlopíme a znovu vyválíme do čtverce (30 x 30 cm).
- 4 Zbývající dva pláty listového těsta položíme na vyválený čtverec, přeložíme a opět vyválíme čtverec, zakryjeme a necháme asi 15 minut kynout. Plech na pečení vyložíme papírem na pečení. Těsto vyválíme do tvaru jahody odpovídající velikosti plechu. Přesahující kousky těsta odkrojíme. Jahodu položíme na plech, vložíme do trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 20 minut**

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení  
papír na pečení  
struhadlo

### Na náplň:

120 g Marcipán Dr. Oetker  
250 ml smetana ke šlehání 33%  
2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker

### Na těsto:

300 g listové těsto zmrazeného (4 čtvercové pláty)  
150 g hladká mouka  
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker  
20 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
sůl  
150 ml smetana ke šlehání 33%

### Na ozdobení:

asi 600 g jahody  
30 g Marcipán Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker

### Na želé:

1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker  
40 g cukr  
250 ml voda





- 5 Korpus s papírem na pečení stáhneme na kuchyňskou mřížku a necháme vychladnout.
- 6 Marcipán rozpuštěný ve smetaně ušleháme se smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dotuha a rovnoměrně naneseeme na korpus. Jahody omyjeme, očistíme a rozkrojíme na poloviny. Řeznou plochou směrem dolů je naskládáme hustě vedle sebe na marcipánovou náplň.
- 7 Želé připravíme s cukrem a vodou podle návodu na obale a pomocí štětce nebo mašlovačky natřeme na jahody.
- 8 Na ozdobení propracujeme marcipán s gelovou barvou, vytvarujeme okvěti jahody a položíme na horní stranu jahody.

