



Jahodová charlotta

12 porcí



pro zkušené

do 80 minut



Přísady::

Na těsto:

3 ks vejce
1 PL voda horká
60 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
80 g hladká mouka
0,5 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na potření:

125 g džem jahodový

Na náplň:

1 balení Krémová náplň vanilková Dr. Oetker
250 ml smetana ke šlehání 33%
125 g máslo změkklé

Na želé:

250 g jahody
1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker
2 PL cukr

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
plech na pečení (30 x 40 cm)
hlubší miska (ø asi 20 cm)
potravinářská folie
ponorný mixér

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s horkou vodou, cukrem a vanilínovým cukrem šlehačem do pěny. Těsto nanese na plech vyložený papírem na pečení a stejnoměrně rozetřeme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: asi 10 minut

- 2 Plát necháme vychladnout. Poté stáhneme papír, na kterém se plát pekl. Z plátu vykrojíme korpus o ø 20 cm. Zbylý plát nakrájíme na obdélníky, potřeme je džemem a srolujeme. Uložíme asi na 30 minut do chladničky.
- 3 Na přípravu krému vyšleháme náplň se smetanou a máslem šlehačem dohladka.
- 4 Mísu vyložíme potravinářskou fólií a rolky s džemem nakrájíme asi na 30 tenkých plátků. Plátky vyložíme mísu. Krém opatrně nanese do mísy a uhladíme.
- 5 Na želé jahody očistíme a rozmixujeme ponorným mixérem. Vložíme do kastrůlku, přidáme dort-želé a cukr a povaříme asi minutu do zhoustnutí. Želé nanese na krém a uhladíme. Zakryjeme kulatým korpusem a uložíme do chladničky nejlépe přes noc do druhého dne.





- 6 Charlottu vyklopíme na dortový podnos, stáhneme fólii a podáváme.

