



Jahodové řezy

asi 25 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta smícháme v míse mouku, kypřicí prášek, škrob a sůl. Přidáme cukr, vanilínový cukr, máslo nebo margarín, vejce a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dohladka. Těsto rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 30 minut

- 2 Na přípravu náplně ušleháme smetanu elektrickým ručním šlehačem dotuha. Přidáme jogurt, cukr a zamícháme. Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu a vmícháme do jogurtovo-šlehačkové směsi. Náplní potřeme korpus a uložíme nejméně na 2 hodiny do chladničky.
- 3 Jahody omyjeme, očistíme a koláč obložíme. Želé připravíme s cukrem a vodou podle návodu na obale. Pomocí štětce nebo mašlovačky natřeme na jahody a necháme zatuhnout.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

100 g hladká mouka
0,5 balíčky Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
30 g Gustin bez lepku Dr. Oetker
sůl
130 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
130 g máslo nebo margarínu
změkklého
3 ks vejce

Na náplň:

400 ml smetana ke šlehání 33%
150 g jogurt jahodový
50 g moučkový cukr
1 balíček Želatinový ztužovač Dr. Oetker
100 ml voda studené

Na ozdobení:

500 g jahody nebo jiného ovoce
1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker
2 PL cukr
250 ml voda

