



Jahodovo smetanový dort

asi 12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Na těsto:

4 ks vejce
200 g moučkový cukr
10 PL olej
10 PL voda vlažná
200 g mouka polohrubá
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva
Dr. Oetker

Na náplň a obložení:

1 balíček Jahodová náplň Dr. Oetker
500 ml smetana ke šlehání 33%
250 g jahody čerstvé

Na želé:

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

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (Ø 26 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s cukrem šlehačem do pěny. Přidáme olej a vodu. Zlehka vmícháme mouku smíchanou s kypřicím práškem. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.
Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 25 minut
- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně šlehačem vyšleháme náplň se smetanou podle návodu na obale.
- 4 Korpus jednou podélně rozřízneme a slepíme 2/3 náplně. Kolem dortu upevníme okraj formy a povrch potřeme zbylou náplní.
- 5 Na povrch dortu naskládáme na plátky nakrájené jahody a uložíme alespoň na hodinu do chladničky.
- 6 Želé připravíme s vodou a cukrem podle návodu na obale a opatrně nalijeme na jahody. Uložíme do chladničky zatuhnout.

