



# Jahodový dort

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme vejce s horkou vodou elektrickým ručním šlehačem do pěny. Za stálého šlehání do pěny vmícháme cukr s vanilkovým cukrem. Mouku smícháme s kypřicím práškem do pečiva a na nejnižším stupni krátce zašleháme do hmoty. Těsto vylijeme do formy vyložené papírem na pečení a stejnoměrně uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

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

- 2 Upečený korpus necháme vychladnout, pomocí nože oddělíme okraj formy a stáhneme pečicí papír. Korpus položíme na podnos a připevníme očištěný okraj formy. Několik jahod zařízneme do roviny, aby nám stály a nařežeme na slabé plátky. Plátky obložíme zevnitř okraje formy. Celé, malé jahody poskládáme na korpus do kolečka tak, aby střed zůstal volný. Zbylé jahody nakrájíme na plátky (na obložení vrchní strany).
- 3 Na přípravu náplně namočíme želatínu. Tvaroh rozmícháme s jogurtem, cukrem a vanilínovým cukrem. Smetanu ušleháme do tuha. Želatínu mírně vymačkáme a při mírné teplotě rozpustíme. Vmícháme asi 2 PL oslazeného tvarohu a vlijeme zpět k ostatnímu tvarohu. Lehce vmícháme šlehačku.

## Přísady:

**Ještě potřebujeme:**  
dortová forma (Ø 26 cm)  
elektrický ruční šlehač

## Na piškotové těsto:

2 ks vejce  
1 - 2 PL voda horká  
50 g moučkový cukr  
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker  
80 g hladká mouka  
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

## Na náplň:

250 g tvaroh polotučný měkkého ve vaničce  
150 g jogurt bílý plnotučný  
100 g moučkový cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
1 balíček Želatína v plátcích Dr. Oetker  
400 - 500 ml smetana ke šlehání 33%

## Na ozdobení:

500 g jahody  
1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker  
250 ml voda  
2 - 3 PL cukr





- ④ Náplň nejprve polévkovou lžící nalijeme mezi plátky jahod při okraji, aby se nám nezbortily a až ke stěně okraje, aby neproteklo želé. Potom opatrně náplň natřeme na dort a uhladíme. Dortem „klepneme“ o stůl, aby se náplň „usadila“. Vrchní stranu obložíme zbylými jahodami a odložíme do chladu.

Tip:

- 1. Dort je nejlepší připravovat jeden den před podáváním. 2. Můžeme použít i jiné drobné, čerstvé ovoce (maliny, ostružiny apod.).

