



# Jahodový koláč

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta ušleháme vejce s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na středním stupni do pěny. Zlehka vmícháme mouku s kypřicím práškem. Těsto dohladka rozetřeme do vymazané koláčové formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

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

- 2 Korpus ihned vyklopíme na kuchyňskou mřížku a necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně omyjeme jahody, očistíme a nakrájíme na půlky nebo čtvrtky. Smetanu dobře promícháme s cukrem, citrónovou kůrou a smeta-fixem a rozetřeme na vychladlý korpus. Na povrch naskládáme jahody.
- 4 Želé připravíme s cukrem a vodou podle návodu na obalu. Pomocí štětce nebo mašlovačky natřeme na jahody a necháme ztuhnout.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 28 cm)  
elektrický ruční šlehač

### Na těsto:

3 ks vejce  
70 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
140 g hladká mouka  
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

### Na náplň:

500 g jahody  
200 g zakysaná smetana  
1 zarovnaná PL moučkový cukr  
2 PL citrónová kůra (nastrouhané z 1/2 chemicky neošetřeného citrónu)  
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

### Na potření:

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

