



Jahodový mramorovaný koláč

asi 16 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme směs na těsto elektrickým ručním šlehačem na středním stupni s máslem nebo margarínem, vejci a mlékem.
 - 2 Do 1/3 těsta přidáme kakao a 1 PL mléka. Světlé těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Tmavé těsto vlijeme na povrch a pomocí vidličky vytvoříme mramorování. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.
- Elektrická trouba: 180 °C**
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 35 minut
- 3 Odstraníme okraj formy, korpus vyklopíme na kuchyňskou mřížku a korpus necháme vychladnout.
 - 4 Korpus položíme na dortový podnos a kolem upevníme očištěný okraj formy.
 - 5 Na přípravu náplně omyjeme a očistíme jahody. Crème Olé vyšleháme s mlékem podle návodu a rozetřeme na korpus. Na povrch krému naskládáme jahody.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)

Na těsto:

1 balení Bábovka Dr. Oetker
150 g máslo nebo margarínu
změkklého
2 ks vejce
350 ml mléko polotučné
1 vrchovatá PL Holandské kakao
Dr. Oetker
1 zarovnaná PL mléko polotučné

Na náplň:

600 g jahody
1 balíček Crème Olé vanilka
příchuť Dr. Oetker
300 ml mléko polotučné

Na ozdobení:

1 balíček Dort-želé červené Dr.
Oetker
2 PL cukr
250 ml voda





- 6 Želé připravíme s vodou a cukrem podle návodu na obale, pomocí štětce potřeme jahody a necháme zatuhnout.

