



# Jahodový plameňák

asi 10 porcí



střední obtížnost

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse šlehačem na nejvyšším stupni vyšleháme bílky se solí dotuha. V jiné míse při stejném výkonu vyšleháme žloutky s cukrem, vanilkovým cukrem, pastou a vodou do pěny. Přidáme mouku smíchanou s Gustinem a kypřicím práškem a sníh z bílků a zlehka vymícháme dohladka. Těsto rozdělíme do dvou forem vyložených papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

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

- 2 Korpusy necháme vychladnout. Poté je vyjmeme z formy, odstraníme papír na pečení a každý jednou podélně rozřízneme.
- 3 V míse vyšleháme náplň se smetanou podle návodu na obale. Na první korpus naneseeme třetinu náplně a uhladíme. Zakryjeme druhým korpusem, na který opět naneseeme třetinu náplně a uhladíme. Zakryjeme třetím korpusem, na který naneseeme zbylou náplň a opět uhladíme. Zakryjeme posledním korpusem a dort uložíme asi na 30 minut do chladničky.
- 4 Na přípravu krému v míse šlehačem na nejvyšším stupni vyšleháme máslo s cukrem, solí a pastou dohladka. Krém obarvíme trochou barvy na růžovo a povrch a strany dortu potřeme. Uložíme do chladničky.

## Přísady::

### Na těsto:

4 ks bílek  
sůl  
4 ks žloutek  
130 g moučkový cukr  
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker  
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
50 ml voda vlažná  
75 g hladká mouka  
50 g Gustin bez lepku Dr. Oetker  
1 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

### Na náplň:

1 balíček Jahodová náplň Dr. Oetker  
500 ml smetana ke šlehání 33%

### Na krém:

250 g máslo změkklé  
250 g moučkový cukr  
sůl  
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker

### Na ozdobení:

2 balíčky Poleva světlá Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
2 ks dortová forma (ø 18 cm)





- 5 Polevy vyjmeme z obalu, vložíme do kastrůlku a rozpustíme ve vodní lázni. Polevu obarvíme barvou na tmavě růžovou a odstavíme. Jakmile začne poleva tuhnout, pomocí lžičky vytvoříme plameňákovi na pečícím papíru peří. Necháme zcela ztuhnout. Poté opatrně peří sundáme a zbylým krémem připevníme na povrch a strany dortu.
  
- 6 Z tvrdého papíru vystříháme hlavu a krk plameňáka, dokreslíme pastelkami a připevníme na stranu dortu.

Tip:

- Podle stejného návodu můžeme popustit uzdu své fantazii a dort připravit i v podobě jiných zvířátek, např. labuť.

