



Jednoduchý jahodový dort

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta smícháme mouku s kypřícím práškem, cukrem, vanilínovým cukrem, máslem a vejci elektrickým ručním šlehačem nejprve na nejnižším stupni, pak na nejvyšším stupni asi 2 minuty. Těsto dáme do vymazané a moukou vysypané formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

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

- 2 Korpus necháme vychladnout. Pak nožem uvolníme okraj formy a korpus přendáme na servírovací talíř. Kolem korpusu připevníme očištěný okraj z dortové formy.
- 3 Na přípravu krému uvaříme puding podle návodu, ale pouze se 400 ml mléka a cukrem. Uvařený puding necháme 15 minut zchladnout a poté rozetřeme na korpus. Necháme zcela vychladnout.
- 4 Jahody nakrájíme na silnější podélné plátky a vyskládáme je od středu dortu (tvoříme kruhy z jahod). Dort-želé připravíme s vodou a cukrem podle návodu na obale. Polijeme jím jahody a necháme ztuhnout. Po úplném ztuhnutí uvolníme nožem okraj formy a sundáme ho z dortu.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

100 g mouka polohrubá
2 KL Kypřící prášek do pečiva Dr. Oetker
100 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
100 g máslo nebo margarínu změkklého
3 ks vejce

Na krém:

1 balíček Naturamyl Puding vanilka příchutí Dr. Oetker
400 ml mléko polotučné
2 zarovnaná PL cukr

Na náplň:

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





Tip:

- Do těsta na korpus můžeme přidat 50 g nadrobno nakrájených mandlí. Dort také můžeme podle chuti posypat mandlovými lupínky nebo hoblinkami z čokolády.

