



Májový ovocný dort

asi 12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Na korpus:

200 g máslové sušenky
100 g máslo rozpuštěné

Na náplň:

1 balíček Jahodová náplň Dr. Oetker
500 ml smetana ke šlehání 33%
250 g tvaroh polotučný

Na želé:

200 g jahody
50 g cukr
1 balení VEGA Gel Dr. Oetker
150 ml voda

Na ozdobení:

jahody a ostružiny
máta lístky

Ještě potřebujeme:

forma ve tvaru srdce (Ø 25 cm)
šlehač
ponorný mixér

- 1 Na přípravu korpusu pomocí válečku nebo mixéru rozdrtíme sušenky. V míse je smícháme s máslem a ručně vypracujeme dohladka. Vzniklou hmotu nanese na dno vymazané formy a důkladně pomocí lžice přitiskneme a uložíme asi na 30 minut do chladničky.
- 2 Na přípravu náplně v míse vyšleháme náplň se smetanou podle návodu na obale. Nakonec krátce zašleháme tvaroh. Náplň nanese na korpus a uhladíme.
- 3 Želé připravíme tak, že jahody rozmixujeme pomocí ponorného mixéru a přidáme cukr. VEGA Gel připravíme s vodou podle návodu na obale a ihned vmícháme k jahodám. Želé nalijeme na náplň a uložíme do chladničky ztuhnout.
- 4 Před podáváním ozdobíme jahodami, ostružinami a lístky máty.

