



# Ovocný dort s jahodami

asi 12 porcí

snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme vejce s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Zlehka ručně vmícháme mouku a vypracujeme hladké těsto. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané dortové formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 15 - 20 minut**

- 2 Upečený korpus položíme na kuchyňskou mřížku a necháme mírně zchladnout. Oddělíme okraj formy a necháme vychladnout. Vychladlý korpus položíme na podnos a přiložíme očištěný okraj formy.
- 3 Na přípravu krému uvaříme pudink s mlékem a cukrem podle návodu na obale a za občasného zamíchání necháme vychladnout. Po vychladnutí vmícháme máslo a vanilínový cukr elektrickým ručním šlehačem. Krém naneseeme stejnoměrně až k okrajům na vychladlý korpus. Ozdobíme jahodami a vložíme do ledničky ztuhnout asi na 2 hodiny.
- 4 Cukrárenské želé připravíme podle návodu na obale. Necháme mírně zchladnout a nalijeme na dort. Při pokojové teplotě necháme ztuhnout. Po ztuhnutí opatrně oddělíme pomocí nože okraj formy od dortu.

## Přísady::

### Na těsto:

3 ks vejce

120 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

150 g mouka polohrubá

### Na krém:

1 balení Dr. Oetker Pudink

příchuť Vanilka

300 ml mléko polotučné

40 g moučkový cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

70 g máslo změkčlého

### Na ozdobení:

300 g jahody

1 balíček Cukrárenské želé

červené Dr. Oetker

500 ml voda

2 - 3 PL cukr

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)

elektrický ruční šlehač



