



Třívrstvý jahodový dort

asi 10 porcí



střední obtížnost

do 30 minut



1 Na přípravu korpusu pomocí válečku rozdrtíme sušenky. V míse je smícháme s máslem a ručně vypracujeme dohladka. Hmotu přitiskneme na dno a strany vymazané formy do výšky asi 10 cm a uložíme asi na 30 minut do chladničky.

2 Na 1. vrstvu v míse vyšleháme mascarpone s tvarohem, vejcem, žloutky, cukrem, vanilkovými cukry a moukou elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Naneseme na korpus a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C
Horkovzdušná trouba: 150 °C
Doba pečení: asi 40 minut

3 Necháme vychladnout.

4 Na vychladlou 1. vrstvu nanese nakrájené jahody. Dort-želé připravíme s vodou a cukrem podle návodu na obale, nalijeme na jahody a necháme ztuhnout.

5 V míse vyšleháme smetanu se Smeta-fixem a cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Šlehačku nanese na jahodovou vrstvu a pomocí lžičky vytvoříme na povrchu vlnky.

Přísady::

Na korpus:

400 g kakaové sušenky celozrnné
120 g máslo rozpuštěné

Na 1. vrstvu:

250 g mascarpone
100 g tvaroh polotučný
1 ks vejce
2 ks žloutek
50 g cukr
3 balíčky Vanilkový cukr Dr. Oetker
1 zarovnaná PL hladká mouka

Na 2. vrstvu:

400 g jahody čerstvé nakrájené
1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker
250 ml voda
2 zarovnané PL cukr

Na 3. vrstvu:

250 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker

Na ozdobení:

jahody čerstvé

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 20 cm)
elektrický ruční šlehač





- 6 Dozdobíme jahodami. Uložíme ještě asi na 2 hodiny do chladničky.

