

# Jahodový dort se želé

Náročnost: střední

Doba přípravy: asi 30 minut

Celkový čas přípravy: asi 100 minut

Vystačí na: asi 12 porcí

## **Přísady:**

### **Na těsto:**

5 bílků  
špetka soli  
400 g cukru  
250 g změkklého  
másla  
kůra z jednoho  
citrónu nebo (1  
balíček Finesse  
citrónové kůry Dr.  
Oetker)  
15 g Vanilkové pasty  
Dr. Oetker  
240 ml mléka  
345 g hladké mouky

1 balíček Kypřicího  
prášku s vinným  
kamenem Dr. Oetker

### **Na krém:**

500 ml mléka  
Vanilkový lusk Dr.  
Oetker  
50 g hladké mouky  
125 g cukru  
5 žloutků  
1 vejce

50 g másla

### **Na obložení a želé:**

300 g čerstvých  
jahod

1 balíček Dort-želé  
červeného Dr.

Oetker

190 ml vody

30 g cukru

60 ml jahodového  
sirupu

10 ml citrónové šťávy

### **Ještě potřebujeme:**

elektrický ruční

šlehač

dortovou formu (Ø

26 cm)

## **Příprava:**

1. Na přípravu těsta v míse vyšleháme z bílků, soli a částí cukru elektrickým ručním šlehačem sníh. V druhé míse vyšleháme dohladka máslo s kůrou, zbytkem cukru a vanilkovou pastu. Postupně metličkou opatrně vmícháváme mléko do máslové hmoty. Smícháme mouku s kypřicím práškem a vmícháme ji do máslové hmoty. To vše opatrně vmícháme do sněhu. Naneseme do formy vyložené papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180°C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Plynová trouba: stupeň 3

Doba pečení: asi 40 (50) minut

2. Korpus necháme vychladnout.
3. Na přípravu krému 2/3 mléka vlijeme do kastrůlku, přidáme cukr, rozříznutý a vyškrabaný vanilkový lusk a přivedeme k varu. V misce s 1/3 mléka rozmícháme žloutky, vejce a mouku. Z kastrůlku vyndáme vanilkový lusk. Do vroucího mléka nalijeme rozmíchanou ohřátou vaječnou směs a za stálého míchání provaříme. Odstavíme a vmícháme máslo.

4. Vychladlý korpus odstraníme z formy, sundáme papír na pečení a odřízneme horní část korpusu. Očištěný okraj formy opět upevníme okolo korpusu a utěsníme.
5. Krém naneseeme stejnoměrně na povrch korpusu až ke kraji a uhladíme.
6. Na obložení jahody očistíme, nakrájíme na plátky a naskládáme je na krém.
7. Dort-želé připravíme s vodou a cukrem podle návodu na obale. Odstavíme, vmícháme sirup a citronovou šťávu a nalijeme opatrně na jahody. Uložíme do chladničky ztuhnout.