

Jahodový dort se žele

Přísady

Na těsto:

- 5 bílků
- špetka soli
- 400 g cukru
- 250 g změkčlého másla
- kůra z jednoho citronu nebo
- 1 balíček Finesse citronové 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 žele:

- 300 g čerstvých jahod
- 1 balíček Dort-žele červeného Dr. Oetker
- 190 ml vody
- 30 g cukru
- 60 ml jahodového sirupu
- 10 ml citronové šťávy



Postup receptu:

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 másto 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.
2. Korpus necháme vychladnout.
3. Na přípravu krému 2/3 mléka vlijeme do kastrůlku, přidáme cukr, rozřiznutý 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 másto.
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 naneseme stejnoměrně na povrch korpusu až ke kraji a uhladíme.
6. Na obložení jahody očistíme, nakrájíme na plátky a naskládáme je na krém.
7. Dort-žele připravíme s vodou a cukrem podle návodu na obale. Odstavíme, vmícháme sirup a citronovou šťávu a nalijeme opatrně na jahody. Uložíme do chladničky ztuhnout.

Elektrická trouba: 180°C

Horkovzdušná trouba: 160°C

Plynová trouba: stupeň 3

Doba pečení: asi 40 (50) minut

