

Dort s tvarohem, šlehačkou a jahodami



Obtížnost:

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 1 dní 0h 30min , Porce: 1

3688 kalorií , **1 g** cukrů , **191 g** tuků , **84 g** bílkovin

Autor: Hanca333

Odkaz: <https://srecepty.cz/dort-s-tvarohem-slehackou-a-jahodami>

Příprava

Vejce rozdělíme na bílek a žloutek. Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh. Ke žloutkům přidáme olej, vodu a rozšleháme v napěněnou hmotu. Přidáme cukr, přesátou mouku s práškem do pečiva, vanilk. cukr. Vše promícháme a nakonec spojíme s našlehanými bílky. Hmotu si rozdělíme na dvě části - do jedné přidáme kakao. Do vymazané a moukou (hrubou) vysypané dortové formy doprostřed klademe pořad na jedno místo střídavě tmavou a světlou hmotu. Tím se nám v korpusu utvoří "letokruhy", které jsou velmi hezké při rozkrojení dortu. Těsto uhladíme a dáme péci - záleží na troubě každého z nás - já asi tak cca 25-30 minut při 200°C. Je-li korpus upečený zjistíme pomocí špejle, kterou zapíchneme doprostřed, pokud je suchá po vytažení - máme upečeno - pokud ne - chvíli ještě pečeme. Po vystydnutí korpusu jej rozkrojíme na tři díly. Spodní bílá vrstva krému: Do spodní bílé vrstvy přidáme 250 g tvarohu. Natřeme slabou vrstvu, poklademe rozkrájenými čerstvými jahodami, natřeme opět slabou vrstvou krému. Přikryjeme druhou částí korpusu. Kakaová vrstva krému: Do

Ingredience

- ✓ Těsto: 4 vejce
- ✓ 100 g vody
- ✓ 100 g oleje
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 200 g cukru krystal
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 lžice kakaa (kvalitního)
- ✓ Náplň: 1 balení šlehačky nebo Remy Cremefine na šlehání
- ✓ 250 g nízkotučného tvarohu
- ✓ 1 a půl lžice kakaa
- ✓ pralinky na ozdobu
- ✓ trubičky oplatkové na ozdobu
- ✓ hrubá mouka a tuk na vymazání a vysypání formy

Kategorie

Narozeniny, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Rodina, Moučník

ušlehané šlehačky přidáme jeden a půl lžíce kaka. Natřeme a přikryjeme třetí částí korpusu. Celý dort potřeme bílou šlehačkou, po obvodu ozdobíme trubičkami. Já převázala mašlí, dozdobila pralinkami a zbytkem šlehačky. Dáme jej ztuhnout do lednice do druhého dne.