

# Jahodovo-malinový dortík s Pedro Frujty



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 10h 20min  
Celkový čas: 11h 0min , Porce: 8

**2340** kalorií , **38 g** cukrů , **164 g** tuků , **62 g** bílkovin

**Autor:** K.Sim

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jahodovo-malinovy-dortik-s-pedro-frujty>

## Příprava

1. Předehřejeme si troubu na 200 °C a začneme s přípravou těsta. 2. Oddělíme si žloutky od bílků a ušleháme sníh. Žloutky utřeme s cukrem a přidáme prosátou mouku s práškem do pečiva. Pomocí stěrky vmícháme sníh. 3. Těsto vlijeme do vymazané a vysypané formy o průměru 23 cm. Pokud zvolíte formu menší, vyjde vám korpus na dvě prokrojení. Pečeme cca 25 minut. 4. Na vodní lázni si rozpustíme bílou čokoládu, kterou necháme mírně zchladnout. Poté do ní namáčíme jahody připravené na ozdobu, které odkládáme na táč vyložený pečícím papírem. Jahody v čokoládě dáme ztuhnout do lednice. 5. Zbytek čokolády smícháme s tvarohem, zakysanou smetanou, smetanou ke šlehání a práškovou želatínou připravenou dle návodu na obalu. 6. Do poloviny krému přidáme maliny a zbylé jahody nakrájené na kostičky. Oba krémy dáme cca na 20 minut ztuhnout do lednice, aby se nám s nimi lépe pracovalo. 7. Vychladlý korpus prořízneme, naplníme jahodovo-malinovým krémem a vršek dortu ozdobíme bílým krémem, na který položíme jahody v čokoládě, zbytek malin a bonbónky Pedro Frujty. Dáme alespoň na hodinu ztuhnout do lednice.

## Ingredience

- 5 ks vejce
- 10 lžíce polohrubá mouka
- 10 lžíce cukr krupice
- 10 lžíce Horká voda
- 1 lžička kypřící prášek do pečiva
- 500 g jahody
- 300 g maliny
- 200 g bílá čokoláda
- 200 ml zakysaná smetana
- 250 g Vaničkový tvaroh
- 200 ml smetana ke šlehání (šlehačka)
- 1 sáček želatina
- 1 balení želé bonbony Pedro Frujty Superželé Ovobobule

## Kategorie

Dezert

