Jahodový dezert se smetanovým krémem

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **8**

1074 kalorií , **13 g** cukrů , **33 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: https://srecepty.cz/jahodovy-dezert-se-smetanovym-kremem

Příprava

Z bílků, cukru, soli ušleháme tuhý sníh a pomalu postupně zašleháme žloutky a mouku. Šleháme na nejnižším stupni rychlosti. Vlijeme do vymazané a vysypané dortové formy. Pečeme 30 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Upečený korpus poznáme tak, že do něj píchneme špejlí a těsto se na ní nepřilepí. Korpus necháme vychladnout. Mezitím vmícháme do mléka pudinky, přivedeme k varu a vaříme 2 minuty do husta. Za občasného míchání necháme vychladnout. Máslo utřeme s cukrem a vmícháváme do vychladlého pudinku. Smetanový krém šleháme tak dlouho, až tam nemáme hrudky másla. Dortvý korpus rozřízneme na 2 stejné pláty. Jahody omyjeme, osušíme, rozkrojíme na půlky a naneseme na spodní plát kropusu. Pár jahod si necháme na ozdobu. Jahody zalijeme 3/4 krému a přiklopíme druhým plátem. Zbývající 1/4 krému pomažeme povrh dortu a ozdobíme jahodami.

Tip k receptu

Aby se nám těsto nepřilepilo k formě, tak formu důkladně vymažeme roztopeným máslem a jemně vysypeme hrubou moukou. Kdybychom dali moc mouky, tak se nám speče a korpus se nám přilepí k formě. Jahodový dezert můžeme dozdobit šlehačkou.

Ingredience

- 2 vejce
- 60 g cukru krupice
- 60 g polohrubé mouky
- 250 g jahod
- 2 pudinky se smetanovou příchutí
- 250 ml mléka
- 1 máslo
- 120 g cukru moučky
- 2 lžičky rostlinného oleje
- sůl

Kategorie

Svatý Valentýn, Česká, Léto, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Dezert