

# Jahodový dort



**Obtížnost:** ○○○○○

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

**2386** kalorií , **26 g** cukrů , **86 g** tuků , **58 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jahodovy-dort-1>

## Příprava

Smetany ke šlehání a vanilkové cukry svaříme a necháme na 10 hodin v lednici. Z bílků, cukru a soli ušleháme tuhý sníh. Pomalu mixerem (na nejnižším stupni rychlosti) zašleháme postupně žloutky a mouku. Přidáme olej a vodu. Vylijeme do vymazané a moukou vysypané dortové formy. Pečeme 30-40 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Ke smetanové hmotě přidáme ztužovače a ušleháme. Jahody omyjeme, očistíme a rozkrojíme na půlky. Vychladlý dortový korpus podélně rozkrojíme na 3 stejné pláty. Spodní plát namažeme šlehačkou a posypeme jahodami. Přikryjeme dalším plátem a postup 2x opakujeme. Takto připravený dort vložíme zpět do formy tak, aby horní okraj formy vyčníval 2 cm nad jahodami. Připravíme želatinu dle návodu na obalu a vlijeme na jahody. Pozor! Lijeme na jahody a ne po šlehačce! Jinak by se nám želé smíchalo se šlehačkou a nebylo by pěkně červené. Necháme ztuhnout v lednici. Jakmile je želatina pěkně tuhá, opatrně vyjmeme z dortové formy a dozdobíme šlehačkou.

## Ingredience

- 3 smetany ke šlehání (šlehačka)
- 3 vanilkové cukry
- 3 ztužovače šlehačky
- 6 vajec
- 180 g cukru krystalu
- 180 g polohrubé mouky
- 1 lžička vody
- sůl
- 3 lžíce rostlinného oleje
- 500 g jahod
- 2 červené želatiny

## Kategorie

Narozeniny, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník