

Jahodový dort s tvarohem



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 10

1373 kalorií , **16 g** cukrů , **61 g** tuků , **84 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/jahodovy-dort-s-tvarohem>

Příprava

Žloutky našleháme s cukrem do pěny. Přidáme postupně pomalu tuhý sníh z bílků a nakonec po lžičkách vmícháme mouku – opatrně, jen obracením. Těsto vlijeme do dortové vymazané a vysypané formy a pečeme ve vyhřáté troubě asi 20 minut. Po upečení necháme vychladnout. Mezitím si připravíme tvarohovou náplň: utřeme tvaroh s lučinou, šlehačkou, cukry a mlékem. Hmotou potřeme vychladlý piškot, nazdobíme hustě čerstvými jahodami a potřeme želatinovou polevou – můžeme použít štětec jen pro lesk nebo jahody úplně zalít, dle libosti.

Ingredience

- ✓ 4 lžíce polohrubé mouky
- ✓ 4 lžíce cukru krupice
- ✓ 4 vejce
- ✓ 250 g jemného tvarohu
- ✓ 100 g lučiny
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 50 g cukru moučka
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 1 balení čiré želatina
- ✓ 300 g čerstvých jahod

Kategorie

Svátek matek, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Rodina, Dezert