

# Jahodový zákusek



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 10

**1034** kalorií , **6 g** cukrů , **93 g** tuků , **1 g** bílkovin

**Autor:** Jana Langrová

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

## Příprava

Celá vejce vyšleháme s krystalovým cukrem. Přidáme olej, vodu, mouku a kypřící prášek. Promícháme, těsto dáme na vymazaný a moukou vysypaný plech a ve vyhřáté troubě upečeme. Necháme vychladnout. Polejeme náplní, kterou necháme ztuhnout. Potom na koláč rozetřeme vyšlehanou smetanu se ztužovačem. Náplň: Kompotové jahody spolu se šťávu rozmixujeme. V trošce vody si rozmícháme vanilkové pudinky. Do rozmixované hmoty přidáme vanilkové pudinky, krystalový cukr, vanilínový cukr a spolu uvaříme za stálého míchání. Polovychladlou náplň rovnoměrně rozetřeme na upečené těsto.

## Ingredience

- ✓ 200 g cukru krystal
- ✓ 1 dcl slunečnicového oleje
- ✓ 1 dcl vody
- ✓ 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 4 vejce
- ✓ 20 g polohrubé mouky
- ✓ 3 sáčky vanilkového pudinku
- ✓ 12 dkg kompotovaných jahod
- ✓ 2 sáčky vanilkového cukru
- ✓ 3 lžíce cukru krystal na náplň
- ✓ 2 dcl smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 1 sáček ztužovače šlehačky

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník