

Jahůdkový dortík



Obtížnost:

Čas přípravy: 1dní 1h 0min , Čas vaření: 40min

Celkový čas: 1dní 1h 40min , Porce: **10**

507 kalorií , **72 g** cukrů , **14 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/jahudkovy-dortik>

Příprava

Formu vymažeme tukem a vysypeme mletými ořechy. Ušleháme těsto, nalijeme do formy a upečeme. Mezitím oddělíme 1 kg jahod a rozmixujeme je. Dřeň můžeme osladit (v tom případě musíme povařit rozmixované jahody s cukrem). Druhý díl jahod (1/4 kg) nakrájíme asi na třetiny. Když je těsto upečené, potřeme ho jahodovou dření a necháme vychladnout. Poté poklademe nakrájenými jahodami a zalijeme želatinou. Jahodový dort necháme v lednici do druhého dne.

Ingredience

- ✓ 120 g polohrubé mouky
- ✓ 60 g másla
- ✓ 60 g cukru moučka
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 4 g prášku do pečiva
- ✓ 30 ml mléka
- ✓ 1,75 kg jahod
- ✓ 2 balení želatiny od Dr.Oetkera po 24g (jinak adekvátní množství na 0,5 l vody)
- ✓ tuk na vymazání formy
- ✓ mleté ořechy nebo mandle na vysypání formy

Kategorie

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