Lehký jahodový dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

na křehké těsto: 250 g polohrubé mouky
2 lžíce cukru
sůl
1 balíček vanilkového cukru
0,12 rostlinného oleje
3 lžičky jogurtu
na náplň:
2 lžíce cukru
3 listy bílé želatiny
0,5 chemicky neošetřeného citronu
1 lžička moučkového cukru

Postup

Smícháme mouku, cukr, špetku soli a vanilkový cukr. Plynule přimícháme olej, jogurt a uhněteme. Těsto zpracujeme na hladkou kouli, zabalíme do fólie a necháme 30 minut chladit. Troubu předehřejeme na 200°C. Těsto do tenka vyválíme a formu jím vysteleme. Těsto na dně formy několikrát vidličkou propíchneme. Ze zbylého těsta vytvoříme okraj a pečeme 25 minut (plyn 3-4; teplota 180°C) do zlatova. Necháme vychladnout. Jahody omyjeme a utěrkou do sucha osušíme. Z poloviny jahod uděláme pyré s cukrem. Ve studené vodě změkčujeme želatinu 5 minut, vymačkáme a smícháme ji se šťávou z poloviny citronu. Pak ji ve velkém hrnci za tepla úplně rozpustíme. Do rozpuštěné želatiny přidáváme po lžících pyré a rozmícháme je. Odstavíme a mícháním ochladíme. Upečený korpus naplníme směsí a poklademe celý jahodami. Kůru z citronu oloupeme do tenké spirály a položíme ji na povrch dortu. Pak dort posypeme moučkovým cukrem.

Poznámka

Kdo má rád čokoládum, ten může ve vodní lázni rozpustit 100 g čokoládové polevy se 2 lžícemi smetany a nanést štětcem na korpus.