

Strakaté jahodové řezy

Kategorie: Dorty

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:



Suroviny

2 dávky: - Piškotové těsto - potřebujeme

4 vejce - 2x

1 2x

2x 130 g moučkového cukru

2x 1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker

2x 120 g polohrubé mouky

2x 1 zarovnané KL Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker

2x 15 g kakaá smíchaného s 15 g moučkového cukru

4 2x

Jahodová náplň:

600 g očištěných, na kousky pokrájených jahod

2 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker

400 ml mléka

1 bal Puding s vanilkovou příchutí Dr.Oetker

1 bal Želatinu v plátcích Dr.Oetker

250 ml smetany ke šlehání

1 bal Smeta-fixu Dr.Oetker

50 ml vody

Postup

Piškotové těsto zaděláváme ve dvou dávkách po sobě (stejně těsto, pečeme postupně 2 plechy – výše uvedené množství surovin je vždy 2x 1 dávka). Celkem budeme mít asi 25 ks. 1. Na 1 dávku těsta: do mísy dáme vejce a olej a šleháme asi 1 minutu. Poté přidáme moučkový i vanilínový cukr a šleháme do husté pěny. Mouku smícháme s kypřicím práškem a za pomalého šlehání přisypáváme do pěny. Polovinu hladkého těsta vylijeme do vyššího plechu vyloženého pečicím papírem (cca 26 x 36 cm) a do druhé poloviny těsta nalijeme rozmíchaný cukr s kakaem a s mlékem. Lžící dávkujeme kakaové těsto na světlé - jako cákance. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě cca 180 °C po dobu asi 15-20 minut. Po upečení vyklopíme na mřížku nebo na utěrku posypanou moučkovým cukrem a necháme vychladnout. Stáhneme pečicí papír. Stejným způsobem zaděláme a upečeme i druhý korpus. Také necháme vychladnout. 2. Jeden vychladlý korpus dáme do vymazaného a moukou vysypaného vyššího plechu (bez pečicího papíru) – můžeme použít očištěný plech, ve kterém jsme předtím pekli. 3. Náplň: puding uvaříme v mléce s vanilínovým cukrem a za občasného promíchání ho necháme zcela vychladnout. Želatinu necháme nabobtnat podle návodu na obalu. Smetanu ušleháme se Smeta-fixem do tuha a lehce ji vmícháme do vychladlého pudingu. Želatinu (bez vody) na mírném ohni rozpustíme. Do rozpuštěné želatiny vmícháme 2-3 lžice připravené náplně z pudingu, promícháme a přidáme ji ke zbylé pudingové náplni. Do náplně přidáme nakrájené jahody a znovu

zamícháme. Jakmile náplň želíruje, natřeme ji na korpus na plechu a ihned zakryjeme druhým korpusem. Trochu přimáčkneme. 4. Moučník necháme uležet v lednici cca 5 hodin (nejlépe přes noc). 5. Servírujeme nakrájené na řezy a pocukrované. Uchováváme v chladu.