

Dort s vanilkovým krémem, jahodami a kiwi

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Na korpus:

2 vejce

150 g cukru krystal

cukr vanilka

50 g polohrubé mouky

50 g maizeny

špetka soli

Na krém:

vanilkový pudink

500 ml mléka

1 žloutek

100 g másla

200 ml kysané smetany

500 g jahod

3 kiwi

želatina

Postup

Do pěny utřeme žloutky se 75 g cukru a s vanilkovým cukrem. Přidáme mouku a maizenu. Ušleháme bílky se špetkou soli a jemně vmícháme do těsta. Vymažeme a vysypeme dortovou formu. Pečeme 20 minut při 180 °C. V 500 ml mléka uvaříme pudink a necháme vychladnout. Utřeme máslo se žloutkem a zbylým tukem. Po lžících vmícháme pudink a kysanou smetanu. Krémem potřeme vychladlý korpus a na něj vyrovnáme omyté a pokrájené ovoce. Podle návodu připravíme želatinu a polijeme jí ovoce.