

# Bramborový dort s jahodami

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Náplň::

Ingredience::

1 lžička prášku do pečiva

vejce - Těsto::

250 g másla

1 citrónu - šťáva z

210 g práškového cukru

250 g práškového cukru

200 g čerstvých nebo kompotovaných jahod

210 g ve slupce uvařených brambor

110 g dětské krupice

## Postup

Postup přípravy: Vymícháme žloutky s cukrem, přidáme jemně nastrouhané (prolisované) brambory a krupici s práškem do pečiva. Vmícháme sníh z bílků. Těsto vlejeme do vymazané dortové formy a pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 35 minut. Máslo vyšleháme s cukrem a šťávou. Jahody rozmixujeme a po troškách opatrně vmícháváme k máslové hmotě (pozor na stejnou teplotu, pokud použijeme mražené jahody). Těsto rozkrojíme na 2 části, naplníme náplní, přikryjeme druhou částí a zbytkem krému potřeme povrch dortu. Ozdobíme celými jahodami.