

Mandlový dort s jahodami

Mandlový korpus (průměr 18 cm):

- 2 vejce
- 100 g cukru krupice
- 60 g másla
- 25 ml mléka
- citronová kůra
- 100 g hladké mouky
- 50 g [mandlové mouky](#)
- 3 g prášku do pečiva

Troubu předehřejte na 175 stupňů (horní/spodní ohřev), dno [dortové formy o průměru 18 cm](#) vyložte pečicím papírem. Pokud použijete ráfek, obalte dno papírem, aby vám těsto neprotéklo.

Vejce vyšlehejte s cukrem do husté pěny, pár minut vám to zabere. Máslo rozpusťte, přidejte mléko a kůru asi z poloviny citronu. Promíchejte a stěrkou vmíchejte do vyšlehaných vajec.

Prosátou mouku smíchejte s práškem do pečiva a společně s mandlovou moukou postupně přidejte do vaječné hmoty. Stěrkou dobře promíchejte, vlijte do připravené formy a dejte péct na 30-35 minut. Špejlí si ověřte, zda je korpus dostatečně propečený. Nechte ve formě zcela vychladnout, pak odřízněte korpus od formy a vyklopte.

Smetanový krém:

- 200 g creme fraiche min. 36%
- 200 g smetany ke šlehání 33%
- 1-2 lžíce cukru krupice

Všechny suroviny dejte do mísy a společně vyšlehejte do krému. Šlehejte pozvolna při nižší rychlosti a hned použijte.

Sestavení dortu:

- čerstvé jahody ca. 400 g
- [mandlové plátky \(lupínky\)](#) ca. 50 g
- dortové želé Dr. Oetker (čiré nebo červené)

Plátky mandlí opražte na sucho na pánvi a nechte vychladnout.

Jahody omyjte, osušte a odkrojte stopky. Asi třetinu jahod nakrájejte na malé kousky, zbytek zatím odložte stranou.

Vychladlý dortový korpus jednou vodorovně prokrojíte, vzniknou vám dva pláty. První plát položte na táč či podložku a potřete částí krému. Poklad'te připravenými kousky jahod, na ně naneste ještě trochu krému a vetřete ho i mezi jahody. Uhlad'te do roviny a přiklopte druhým plátem, lehce přimáčkněte. Zbytkem krému obmažte celý dort, nahore by měla být trochu silnější vrstva.

Boky dortu obalte v opražených mandlových plátcích.

Zbylé jahody nakrájejte na čtvrtiny a poskládejte po celém vršku dortu. Dortové želé si připravte podle návodu na obalu, stačí jen z poloviční dávky (tj. 125 ml vody a polovina sáčku), i tak vám ho ještě dost zbyde. Ještě teplým želé pomocí štětce nebo mašlovačky potřete všechny jahody. Dejte na několik hodin chladit do lednice, ideálně přes noc.

Dort krájejte ostrým hladkým nožem, po každém řezu nůž otřete.