



## **Jahodový želé dort**

### **Kakaový korpus:**

3 vejce, velikost „M“  
90 g cukru krupice  
70 g hladké mouky  
20 g Přírodního kakaa Dr. Oetker  
12 g másla

Vejce a cukr promíchejte a společně zahřejte ve vodní lázni na teplotu 50 °C. Následně vyšlehejte do hustého krému. Stěrkou vmíchejte prosátou mouku s kakaem a dobře promíchejte. Nakonec přidejte rozpuštěné vlažné máslo. Těsto nalijte do čtvercové formy 24x24 cm, jejíž dno jste si vyložili papírem na pečení. Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C (horní/dolní ohřev) asi 12-15 minut. Špejlí si ověřte, že je korpus propečený. Nechte vychladnout ve formě, pak opatrně odřízněte od formy a vyjměte.

### **Vanilkový krém:**

250 ml mléka  
50 g cukru krupice  
1 sáček Dr. Oetker Naturamyl Puding s vanilkovou příchutí  
30 g másla  
2 lžičky Vanilkové pasty Dr. Oetker  
100-150 g smetany ke šlehání 40%

Pudingový prášek rozmíchejte v malém množství mléka. Zbytek mléka, cukr a máslo společně zahřejte, vmíchejte pudinkový prášek a společně krátce provařte. Přelijte do misky, zakryjte potravinářskou fólií a nechte v lednici vychladit. Po řádném vychlazení krém našlehejte a opatrně do něj stěrkou vmíchejte ušlehanou smetanu. Ihned použijte.

### **Dokončení:**

jahodová marmeláda  
ca. 500 g čerstvých jahod (malin)  
1 sáček Červené dortové želé Dr. Oetker  
2-3 lžíce cukru krupice

Korpus položte na táč a pomažte marmeládou. Rovnoměrně rozetřete krém a hustě pokladte kousky jahod. Želé připravte podle návodu na obalu a nechte mírně zchladnout. Pak pomocí štětce nebo mašlovačky naneste na jahody po celé ploše dortu. Dejte do lednice odležet.