



Makový točený dort s jahodami

Makový plát:

4 vejce, velikost „M“
90 g cukru krupice
60 g mletého máku Dr. Oetker
60 g hladké mouky
½ lžičky Citronové kůry Finesse Dr. Oetker

Žloutky vyšlehejte s polovinou krupicového cukru a citronem do husté pěny. Bílky vyšlehejte se zbylým cukrem na pevný sníh. Obě hmoty zlehka stěrkou spojte a opatrně vmíchejte prosátou mouku a mletý mák.

Hmotu rozetřete na plech (40x30 cm) vyložený papírem na pečení a dejte péct do trouby vyhřáté na 220 stupňů (horní/dolní ohřev) asi na 8-9 minut. Po upečení plát sejměte z plechu a otočte na čistý arch pečicího papíru, který lehce poprašte moukou. Nechte vychladnout, pak papír opatrně sloupněte.

Tvarohový krém:

250 g tvarohu ve vaničce (tučný)
250 g jemný tvaroh v kostce (tučný)
250 g mascarpone
80-120 g smetany ke šlehání 33%
80 g cukru krupice
1 Vanilkový cukr Dr. Oetker
džem – rybíz, višně, jahoda...

Oba tvarohy, mascarpone a cukry společně promíchejte (prošlehejte), nakonec přilijte podle potřeby smetanu. Výsledná konzistence by měla být jemná a krémová, ale ne řídká.

Okraje piškotového plátu seřízněte do roviny a celý plát pomažte džemem.

Zhruba 300 g tvarohového krému si dejte stranou na finální obmaz (do lednice) a zbytek rovnoměrně rozetřete na džemem potřeny plát. Plát rozkrájejte na stejně široké pruhy asi 4 cm (nebo podle šířky plátu). První pruh stočte do rolády a postavte na pečicí papír, dortovou podložku nebo tácek. Další pruhy přikládejte kolem prvního stočeného pruhu dokola. Každý pruh vždy lehce přimáčkněte.

Nakonec celý dort stáhněte nastavitelným ráfkem, čímž si vytvoříte pravidelný kruh, a dejte do lednice alespoň na 1-2 hodiny ztuhnout. Následně sejměte ráfek a celý dort obmažte krémem, který jste si dali stranou. Pokud je krém hustý, můžete do něj přilít trochu smetany a ručně metličkou našlehat.

Dokončení:

čerstvé jahody ca. 300-400 g
1 sáček Červené dortové želé Dr. Oetker

Jahody pokrájejte na kousky a rozložte po celé ploše dortu.

Želé připravte podle návodu na obalu a nechte mírně zchladnout. Pak pomocí štětce nebo mašlovačky naneste na jahody. Dejte do lednice odležet.