

Bleskový jahodový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 10

- Jahody 600 g
- Nízkotučný bílý jogurt 450 g
- Hrubá mouka 300 g
- Cukr 170 g
- Vejce 2 ks
- Kypřicí prášek do pečiva 2.2 balení
- Tuk na vymazání a hrubá mouka na vymazání formy 1 ks
- Jahodová zavařenina 1 ks
- Želatinová poleva na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

V míse dobře rozmícháme jogurt s vejci a cukrem. Přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a umícháme hladké těsto, které nalijeme do vymazané a vysypané kulaté formy. Těsto vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme asi 30 minut dozlatova. Upečený korpus necháme vychladnout a pak povrch potřeme jahodovou marmeládou. Jahody očistíme, nakrájíme na plátky a ozdobně je rozložíme na povrch dortu v kruzích směrem od okrajů ke středu. Aby jahody vypadaly hezky a déle vydržely, přetřeme je pomocí štětečku želatinovou polevou rozpuštěnou podle návodu na obalu a necháme zaschnout.