

WORTH TO EAT...

Food blog

Nepečený jahodovo-tvarohový dortík

Potřebujeme: (na formu 20 cm)

- 500 g plnotučného tvarohu
- 300 g jahod
- 1 polévková lžíce citronové šťávy
- 4 polévkové lžíce medu
- 20 g želatiny na ztužení krému
- 250 ml šlehačky ke šlehání + 2 lžíce moučkového cukru
- 60g másla
- 150 g kakaových sušenek

na jahodové želé

- 125 g jahod
- 125 ml vody
- 10 g želé dortové
- další jahody na ozdobu (cca 10)



Jak na to:

Nejprve si dáme do kastrůlku na nízký stupeň rozpustit máslo. Zatím co máslo taje, rozdrťme sušenky najemno. Můžete použít sekáček na potraviny, ale pokud ho nemáte, stačí úplně obyčejný váleček na těsto. Sušenky nasypeme do igelitového sáčku, konec zavážeme a sušenky drtíme válečkem, dokud nejsou na prach. Sušenky smícháme s rozpuštěným máslem a celou směs nasypeme na dno dortové formy vyložené pečicím papírem a pořádně utlačíme. Podle savosti konkrétního druhu sušenek, můžeme přidat/ubrat množství másla, tak aby vznikla kompaktní, ale ne příliš mokrá hmota.

Tvaroh v míse promícháme s medem (pokud máte sladké letní jahody, 4 lžíce medu úplně stačí, u méně zralých jahod, si ještě trošku přisladte ;-)), a s citronovou šťávou. Očištěné jahody pomocí ponorného mixéru rozmixujeme na pyré a zamícháme je do ochuceného tvarohu. Dle návodu ušleháme šlehačku a opatrně ji vmícháme stěrkou do jahodové směsi.

Jahody, co jsme si dali stranou na ozdobu, rozpůlíme a v pravidelných rozestupech klademe po obvodu dortové formy, rozříznutou částí ke stěně formy.

Nakonec připravíme želatinový ztužovač podle návodu (nikdy ne dopředu, je třeba ho po

Dobrou chuť ♥

WORTH TO EAT...

Food blog

zahřátí ihned zpracovat). Do menšího hrnce dáme 3-4 polévkové lžíce vody, přisypeme obsah sáčku a necháme asi 10 minut nabobtnat. Za stálého míchání zahřejeme (nevaříme) až do úplného rozpuštění želatiny. K rozehráté želatině ihned vmícháme dvě lžíce připraveného krému, rozmícháme a nalijeme do zbylé části krému. Po zamíchání želatiny, krém nalijeme na připravený korpus a necháme zatuhnout v chladničce.

Když krém trochu ztuhne, po zhruba půl hodině až hodině, můžeme začít připravovat jahodové želé. Jahody opět pomocí ponorného mixéru rozmixujeme na pyré, to naředíme dle údajů uvedených na obalu sáčku s dortovým želé tak, abychom dohromady získali potřebné množství tekutiny (zde 250 ml). Jahodovou šťávu v kastrůlku smísíme s obsahem sáčku a za stálého míchání přivedeme k varu. Vaříme 1 minutu. Počkáme, až tekutina nebude úplně horká a opatrně po lžících jí poléváme dort, než utvoří souvislou vrstvu (pokud bychom ji nalili najednou a byla ještě vroucí, protekla by dovnitř do dortu).

Dort i s želatinou vrátíme do ledničky až do jeho úplného zatuhnutí. Před podáváním zdobíme čerstvými jahodami.