

Narozeninový dort II.

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Přísady na těsto: 250 g Samokypřící směs bílá, 250 g másla, 250 g cukru, 250 g tučného tvarohu, 4 vejce, 1 vanilkový cukr a 1 prášek do pečiva.

Krém: 2 vanilkové pudinky, tvaroh, cukr, máslo a na ozdobu jahody.

Změklé máslo utřeme s cukrem, vanilkovým cukrem a žloutky (můžeme ochutit troškou rumu).

Přidáme tvaroh, promícháme a přisypeme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Nakonec opatrně vmícháme ušlehaný sníh (je dobré k bílkům před šleháním přidat špetku soli, sníh je pak lépe ušlehan).

Pečeme ve vyhřáté troubě, formu předem vymažeme a vysypeme moukou.

Krém: uvaříme hustý pudink. Po vystydnutí vmixujeme 130 g tvarohu a 100g másla. Osladíme dle chuti.

Po vystydnutí bábovku rozkrojíme, jednu vnitřní část pomazeme marmeládou a druhou krémem. Poté opět slepíme dohromady, a pomazeme vnější plochu bábovky. Ozdobíme dle fantazie jahody.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Jahody** - 350 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 350 g
- **Jihočeský tvaroh tučný 38 % 250 g** - 380 g
- **Cukr krystal** - 350 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 80 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 250 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Jahodový džem 250 g** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

