

Smetanový dort s jahodami

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Jahody omyjeme, zbavíme zelených lístků a nakrájíme na plátky silné cca 5 mm. Dortovou formu vyložíme potravinovou fólií. V misce smícháme zakysané smetany s oběma cukry. Ušleháme šlehačku, kterou lehce vmícháme k zakysané smetaně s cukrem. Podle chuti můžeme dosladit. Na dno vyskládáme 1/2 piškotů. Na piškoty navrstvíme 1/4 krému. Vrstvu poklademe jahodami a opět dáme vrstvu krému. Celé vrstvení ještě jednou zopakujeme. Povrch uhladíme a uložíme do lednice, nejlépe přes noc, aby se dort proložel a dobře krájel. Po vyjmutí z lednice dort ozdobíme čerstvými jahodami a mátovými lístky. Jahody můžeme v létě nahradit borůvkami. V zimě namísto čerstvého ovoce použijeme kompotované okapané mandarinky nebo na kousky nakrájený ananas.

Ingredience

- **Máta peprná** - 5 g
- **Jahody** - 600 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 540 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 40 g
- **Piškoty bez lepku B 100 g** - 240 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g

