Letní jahodový dort

Recepty

Dezerty

Oslava

120 min

8



3.0

2067

Budete potřebovat

Piškoty ↓

Mouka hladká	210 g
Cukr krupice	210 g
Bílky	160 g
Žloutky	120 g
Cukr moučka na posypání piškotů	

Vanilková pěna ↓

Plnotučné mléko	200 ml
Vanilkový lusk dřeň	1 ks
Vanilkový cukr Vitana	1 ks
Želatina plátková	6 g
Bílá čokoláda	270 g
Smetana 33 %	270 g
Jahody ve žloutkové pěně ↓	
Plnotučné mléko	110 g
Žloutky	70 g
Cukr vanilín Vitana	2 ks
Cukr krupice	40 g
Želatina plátková	7 g
Smetana 33%	260 g
Jahody	170 g
Dohotovení ↓	
Jahody	300 g
Borůvky	100 g
Piškoty	

Příprava receptu

Piškoty »

Technologický postup: cukr krupici rozdělte na třetiny. Vyšlehejte do pevné pěny žloutky s 1/3 cukru krupice. Druhou misku lehce vymažte octem a v ní

vyšlehejte bílky se 2/3 cukru krupice. Pevný sníh ručně, zlehka a krátce zamíchejte do vyšlehaných žloutků. Nakonec krátce a zlehka zamíchejte prosátou mouku. Stříkejte na pečící papíry širokou hladkou trubičkou. Připravené piškoty posypte před pečením cukrem moučkou. Předehřejte si pečící troubu na 170 °C. Pečeme do zlatavé barvy asi 10 minut.

Vanilková pěna »
Technologický postup: vanilkový lusk rozkrojte podélně a nechte 1 hodinu luhovat v mléce. Pokud chcete intenzivnější chuť, můžete vanilkový lusk luhovat v mléce přes noc. Mléko i s vanilkovým luskem, vanilkovým cukrem přiveďte k bodu varu. Do misky nasypejte nebo rozlámejte tabulky bílé čokolády. V druhé misce ve studené vodě namočte plátkovou želatinu. Po převaření mléka kastrůlek odstavte a vyndejte vanilkové lusky. Ze studené vody vyndejte nabobtnanou želatinu a zamíchejte v teplém mléce. Želatina se po zamíchání rozpustí. Tekutou část přelejte přes bílou čokoládu a zamíchejte. Vznikne hladká, elastická a lesklá struktura. V poslední misce vyšlehejte smetanu do pevné šlehačky. Šlehačku ručně a krátce zamíchejte do čokoládové emulze, která má okolo 30 °C. Pokud bude mít více stupňů, může šlehačka povolit, pokud bude příliš chladná, může rychle tuhnout. Pokud pěna zatuhává, lehce jí nahřejte. Připravte si dortovou formu. Dno formy vyložte pečícím papírem. Na dno naskládejte cukrářské piškoty a zalejte piškoty. Nejdříve zalejte do půlky piškoty, počkejte dvě minuty a dolejte pěnu do ráfku, zabráníte uvolnění piškotů ode dna formy.

Jahody ve žloutkové pěně »
Technologický postup: Ve studené vodě nechte nabobtnat želatinu. Ohřejte mléko na 80 °C, přimíchejte žloutky a želatinu bez vody. Jahody omyjte a nakrájejte na čtvrtky. Žloutkovou pěnu přelijte přes nakrájené jahody. Vyšlehejte smetanu do tuhé šlehačky. Šlehačku ručně a krátce zamíchejte do pěny s jahodami. Takto připravenou jahodovou pěnu přelijte na zatuhlou vanilkovou pěnu. Nechte v lednici vychladnout.

Dohotovení »

Technologický postup: Druhý den strany ozdobte zbytkem piškotů, spojte je barevnou stuhou. Omyjte jahody, nakrájejte je na čtvrtky. Horní část dortu ozdobte jahodami, borůvkami, popřípadě sezonní květenou.

Vanilínový cukr

Vanilkový cukr