



Jahodové tortičky

rýchle a svieže

12 porcií



jednoduchá príprava

do 30 minút



- 1 Na prípravu cesta vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni bielky dotuha. V inej nádobe vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na strednom stupni žĺtky s cukrom do hustej peny, potom postupne vmiešame múku a na záver vareškou jemne vmiešame vyšľahané bielky.
- 2 Cesto rozotrieme na vymastený a múkou vysypaný plech. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Doba pečenia: 10 minút
- 3 Na prípravu náplne pripravíme dve jahodové náplne podľa návodu na obale.
- 4 Po upečení necháme korpus vychladnúť.
- 5 Tretinu vyšľahanej náplne natrieme na korpus a druhú tretinu naplníme do cukrárskeho vrečka so zrezanou trubičkou. Čerstvé jahody v pravidelných rozstupoch poukladáme na náplň, prikryjeme zvyšnou náplňou a uhladíme. Necháme v chladničke vychladnúť.

Prísady::

Na cesto:

2 ks bielok
2 ks žĺtok
2 PL cukor
4 PL múka polohrubá

Na náplň:

1000 ml smotana na šľahanie (33%)
2 balíčky Jahodová náplň Dr. Oetker
250 g jahody čerstvé

Na ozdobenie:

1 balíček Tortové želé červené Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

plech na pečenie s vyšším okrajom (20 x 30 cm)
cukrárske vrečko so zrezanou trubičkou





- 6 Tortové želé pripravíme podľa návodu na obale. Keď želé začne hustnúť, nalejeme ho rovnomerne na vychladnutý dezert. Necháme opäť v chladničke vychladnúť a stuhnúť.

- 7 Podávame nakrájané ostrým nožom na kocky a ozdobíme zvyšnou náplňou z cukrárskeho vrečka.

