

Jahodový piškotový dort

Celkový čas vaření **70 min.** 30 min. Doba přípravy **40 min.** Doba vaření **60 min.** Doba chlazení

INGREDIENCE

12 Porce

7	vajec
1 špetka	solí
180 g	flour
60 g	kukuřičného škrobu
220 g	cukru
1 polévková lžíce	<u>Kikkoman Sójová omáčka</u> <u>přirozeně fermentovaná</u> <u>tekuté ochucovadlo</u>
500 ml	smetany ke šlehání
150 g	řeckého jogurtu
100 g	moučkového cukru
30 g	lyofilizovaných (mrazem sušených) jahod
500 g	čerstvých jahod

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Předehejte troubu na 170 °C.

Krok 2

7 vajec - **1 špetka** soli - **180 g** mouky - **60 g** kukuřičného škrobu

Oddělte vejce a vyšlehejte bílky se špetkou soli. Mezitím smíchejte mouku s kukuřičným škrobem.

Krok 3

220 g cukru

Jakmile se bílky začnou zpevňovat, pomalu přidávejte cukr, dokud se nerozpustí a nevznikne pevný sníh. Postupně pomalu a jemně vmíchejte žloutky do bílků.

Krok 4

1 polévková lžíce Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
Do směsi přidejte Kikkoman Sójovou omáčku.

Krok 5

Nakonec prosejte moučnou směs do vaječné směsi a jemně ji zapracujte.

Krok 6

Dortovou formu o průměru 26 cm vyložte pečicím papírem a pomalu do ní nalijte těsto. Pečte v předeheřaté troubě při 170 °C po dobu 40 minut.

Krok 7

Nechte dort úplně vychladnout a poté upečené těsto rozřízněte na 3 rovnoměrné vrstvy.

Krok 8

50 ml smetany ke šlehání - **150 g** řeckého jogurtu - **100 g** moučkového cukru

Příprava krému: Do mísy nalijte smetanu ke šlehání a řecký jogurt a začněte šlehat.

Postupně přidávejte cukr a šlehejte do pevné konzistence, ale nepřešlehejte.

Krok 9

30 g lyofilizovaných (mrazem sušených) jahod

Jahody opláchněte, osušte a polovinu z nich nakrájejte na rovnoměrné plátky.

Krok 10

Sestavení dortu: Odložte $\frac{1}{4}$ krémové směsi stranou a do ní nadrobte lyofilizované jahody, jemně je vmíchejte.

Krok 11

Na první vrstvu piškotového korpusu rovnoměrně rozložte polovinu plátků jahod a navrch naneste přibližně $\frac{1}{4}$ krémové směsi. Opatrně ji rozetřete dohladka. Poté přidejte druhou vrstvu korpusu, na ni zbytek jahod a další $\frac{1}{4}$ krému. Opět rovnoměrně rozetřete a nakonec přiklopte poslední vrstvou piškotu.

Krok 12

Zbytek krému rovnoměrně rozetřete na vrchní část dortu. Posypte zbylými jahodami a ozdobte zbytkem krému a lyofilizovanými jahodami.

Dort dejte do lednice na 1 hodinu, poté nakrájejte a vychutnejte si ho!