

Tvarohový dortík s jahodami

Ze všech sladkostí má můj syn nejoblíbenější tyčinku z chladícího boxu „Kinder mléčný řez“. Protože jsme v rodině slavili svátek, upekla jsem domácí variantu, která ho velmi potěšila. Začala sezóna jahod a u nás se pečou dorty s ovocem, vylepšila jsem horní část nakrájenými jahodami. V rodině měl tento jednoduchý dortík velký ohlas, proto se ráda podělím s receptem.

Suroviny těsto:

- 6 vajíček
- 6 zarovnaných lžic moučkového cukru
- 7 vrchovatých lžic polohrubé mouky
- 6 g kypřicího prášku do pečiva
- 1 dcl vlažného mléka
- 2 lžičky kakaa

Suroviny krém:

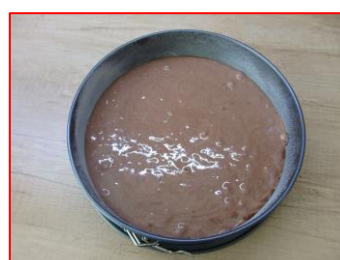
- 1 měkký tvaroh (kostka)
- 1 zakysaná smetana
- 100 g másla
- 1 vanilkový cukr
- 1 lžička moučkového cukru



Jahody nebo jiné ovoce (není nutné)

Postup:

Hrncík trošku zahřejeme a rozbijeme do něj celá vejce, přidáme cukr a mícháme šlehačem do doby, než se začnou vytvářet vějířky. Poté přidáváme po lžičkách mouku a opatrně vmícháváme. Mléko si ohřejeme a necháme v něm nakynout kypřicí prášek do pečiva. Ten vlijeme do těsta a zamícháme. Kakao přidáváme velmi pomalu, opět promícháme. Nespěcháme, těsto je nadýchané. Vlijeme do dortové formy vymazané máslem a vysypané moukou. Pečeme na 180 °C cca 10 minut. Upečení vyzkoušíme špejlí, kterou zapícháme do těsta. Pokud nebude po vytažení na špejli žádné syrové těsto, je korpus upečený. Necháme ho vychladnout.



Suroviny na krém vymícháme mixérem dohladka a namažeme spodní část korpusu. Máslo v krému musí být hodně měkké. Já si máslo nahřála na chvíli v troubě. Je to jistota, že se mi krém rozšlehá bez kousků másla.

Upečený vychlazený korpus rozkrojíme na dvě části. Protože chci mít jahody i na horní části korpusu, namažu krém jen ze $\frac{3}{4}$ a $\frac{1}{4}$ použiji na vrch, který ozdobím nakrájenými jahodami.



Doporučuji dortík před podáváním na 2 hodinky vychladit v lednici. Je nejlepší, když se sní v den přípravy (čerstvé jahody a tvarohový krém). Pokud budete mít řezy bez úpravy horní části, korpus uchová krém i na druhý den nevysušený.

Hledala jsem i jiné varianty krému. Můžete použít šlehačku a ztužovač. Krém má trošku jinou chuť. Někdo přidává i rum, jiný dává přednost čokoládové polevě. Každý má rád něco jiného 😊

