

# Mandlový dort s jahodovým krémem

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 8

2346 kalorií , 8 g cukrů , 144 g tuků , 72 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/mandlovy-dort-s-jahodovym-kremem>

## Příprava

Z jahod, cukru moučky, másla a polohrubé mouky si připravíme krém (viz související recepty). Mandle dáme do vody a necháme projít varem. Vaříme tak dlouho, až se hnědá slupka nezačne odloupat. Mandle oloupeme, rozsekáme a smícháme s hladkou moukou. Bílky smícháme s cukrem krupice a vyšleháme do tuhé hmoty. Pomalu (na nejnižším stupni rychlosti) postupně zašleháváme mixerem žloutky a mandle s moukou. Přidáme vodu a olej. Vše pomalu důkladně promícháme. Těsto vlijeme do vymazané, moukou vysypané formy o průměru 24 cm a pečeme 45 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Korpus necháme vychladnout. Poté ho podélně rozkrojíme na tři plátky, které slepíme jahodovým krémem. Vrh a boky dortu namažeme zbývajícím jahodovým krémem a ozdobíme jahodami nebo nasekanými mandlemi.

## Ingredience

- 2 konzervy jahod
- 100 g cukru moučky
- 2 lžíce polohrubé mouky
- 1 máslo
- 180 g cukru krupice
- 6 vajec
- 2 lžičky vody
- 3 lžíce rostlinného oleje
- 100 g mandlí
- 80 g hladké mouky
- špetka soli

## Kategorie

Svátek matek, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník