

# Želé řezy s jahodami a borůvkami

„Když někde vidím tento dort, hrozně mi svou vůní připomene dětství a chvíle, kdy jsme na něj chodili s rodiči do cukrárny. Stával se hlavně odměnou za vysvědčení nebo sladkou tečkou za rodinným výletem. Babička dělá tyto řezy hlavně s jahodami a broskvemi. Je to taková česká retro klasika, která nikdy nezklame.“

## Korpus

6 vajec  
250 g polohrubé mouky  
80 g vlašských ořechů  
220 g cukru krupice  
½ vanilkového cukru  
80 ml oleje  
80 ml studené vody  
45 ml mléka  
¾ prášku do pečiva  
špetka soli

Na dno formy dáme pečicí papír a troubu zapneme na 200 °C.

Nasekáme si najemno ořechy a oddělíme bílky od žloutků. Bílky vyšleháme s malinkou špetkou soli a se studenou vodou. Až bude sníh pevný, pomalu zašleháváme cukry. Do pěkně tuhého sněhu na nejnižších otáčkách postupně zašleháme opatrně po jednom žloutky, aby nám sníh nespádl a držel pořád stejný tvar. Potom pomalu zašleháme olej s mlékem. Ručně pak opatrně, a po troškách, vmícháváme mouku smíchanou s práškem a ořechy. Teplotu v troubě snížíme na 160 °C, těsto vylijeme do formy, rozetřeme a pečeme asi 40 minut.

## Jahodový krém

3 jahody  
4 čajové lžičky cukru krupice  
moučkový cukr dle chuti  
190 g změkklého másla  
125 g baleného tvarohu

Mezitím, co se peče korpus, si rozkrájíme asi 3 jahody se 4 lžičkami cukru, chvíli povaříme, trošku rozmačkáme a necháme vychladnout. Vyšleháme máslo s trochou cukru moučka, zašleháme tvaroh a nakonec pomalu přišleháme jahodovou směs.

## Mascarpone krém

500 g mascarpone  
1 balený tvaroh  
250 ml smetany ke šlehání (min. 33%)  
moučkový cukr dle chuti

Mascarpone, tvaroh a šlehačku vyšleháme společně s moučkovým cukrem do krému a uložíme na chvíli do ledničky.

#### **Ovoce**

500 g jahod  
125 g borůvek

#### **Želé**

2 práškové želatiny (červené)  
300 ml vody  
2 polévkové lžíce levandulového sirupu  
2 polévkové lžíce cukru krystal

#### **Čoko pásky**

150 g tmavé čokolády

Upečený korpus necháme chvilku zchladnout, odřežeme od krajů formy, sundáme ráfek a dort si dlouhým nožem prořízneme. Pokud máme nahoře nerovnosti, tak je seřízneme. Dort si vrátíme zpět do umytého ráfku a přemístíme na podložku. První plát potřeme krémem s jahodami, přiklopíme a přimáčkneme druhým plátem, který potřeme krémem z mascarpone. Poklademe podle fantazie pokrájenými jahodami a borůvkami a dáme na chvíli do lednice.

Smícháme si 2 želatiny v prášku se 2 polévkovými lžícemi cukru a ještě si smícháme levandulový sirup s vodou. Do něj nasypeme želatinu s cukrem, pořádně rozmícháme, mícháme a vaříme asi 1 minutu. Za stálého míchání necháme zchladnout a ještě vlhou želatinou polijeme dort a dáme do lednice.

Nastříháme si 3 pruhy pečicího papíru podle velikosti okraje (spíše vyšší). Rozpustíme si čokoládu, vyrobíme kornoutek z papíru a pomocí něho libovolně krouživými pohyby kreslíme čokoládou. Necháme malinko ztuhnout.

Dort vyndáme z lednice, ořízneme a odstraníme ráfek. Čokoládové pásky přeneseme na boky dortu, přimáčkneme a dáme na chvilku do mrazáku, nebo do lednice. Poté opatrně sloupneme papíry a je hotovo.







