Nepečený jahodový dort s bílou čokoládou

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

12 ks	máslové sušenky
1/2 hrnku	máslo
1 hrnek	jahodový džem (doporučujeme vyzkoušet náš jahodový džem Dle Gusta)
8 lžic	voda
1 a 1/2 lžíce	prášková želatina
500 g	mascarpone
300 g	bílá čokoláda
400 ml	smetana ke šlehání
	hrst čerstvých jahod

Postup přípravy

Sušenky rozdrtíme na drobky, máslo rozpustíme a přilijeme k sušenkám. Směs musí při zmáčknutí držet pohromadě. Vsypeme do dortové formy, kterou si předem na bocích vyložíme potravinovou fólií a na dně pečicím papírem. Sušenkovou směs důkladně a rovnoměrně umačkáme a vložíme vychladit do lednice. Do kastrůlku vlijeme džem, vodu a pozvolna prohřejeme. Poté přisypeme želatinu a přivedeme k varu, ihned poté stáhneme. Polovinu jahodové směsi vlijeme na sušenkovou vrstvu, druhou polovinu prozatím odložíme stranou. Nyní si vyšleháme smetanu dotuha. K té přidáme rozpuštěnou bílou čokoládu a mascarpone. Vymícháme dohladka. Krém rozprostřeme do formy. Jahody umyjeme a pokrájíme na menší kousky. Ty poté vkládáme a lehce vtlačujeme do krému. Nakonec na vrchu zalijeme zbývající polovinou jahodového rozvaru a dáme ideálně přes noc zchladit do lednice.