

Kapučinový dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

Na korpus:

280 g hladké mouky

170 g másla pokojové teploty

50 g krupicového cukru, nejlépe hnědého

špetku strouhaného muškátového oříšku

špetku soli

Na čokoládovou vrstvu:

200 ml smetany na šlehání

240 g hořké čokolády, nasekané

50 ml Baileys

Na tvarohovou náplň:

800 g plnotučného tvarohu

100 g moučkového cukru

2 sáčky vanilinového cukru

40 g kukuřičného škrobu (Maizena)

2 lžíce tmavého rumu

15 g instantního espressa (3 lžíce)

1 lžičku melasy

3 velká vejce pokojové teploty

Na polevu:

280 g husté (patnáctiprocentní) zakysané smetany

40 g cukru krystalu nebo krupice

Postup

1. Na čokoládovou vrstvu přivedte k varu smetanu, odstavte, přidejte čokoládu a přilijte alkohol. Vymíchejte dohladka.

2. Zatímco čokoláda chladne, připravte si drobenkovou směs na podklad. Mouku a sůl přesijte do mísy, přidejte změkklé máslo, cukr a muškátový oříšek. Vidličkou nebo prsty vypracujte drobenku a nasypete ji do kulaté formy o průměru 24 cm. Drobků těsta se neobávejte: trpělivým vymačkáváním získáte hladkou, pružnou hmotu. Prsty pěchujte nejdřív okraje a poté dno. Uhlad'te obrácenou lžící.

3. Na korpus nalijte vychladlou čokoládu a dejte na 30-40 minut do mrazáku. Než čokoláda ztuhne, připravte si tvarohovou náplň.

4. Ve sklenici rozpustíte kávu v jedné lžici horké vody, přidejte rum a melasu. Troubu předehřejte na 170 °C, horkovzdušnou na 150 °C. Ušlehejte tvaroh s oběma druhy cukru, kukuřičným škrobem a kávou. Po jednom vešlehejte vejce a nalijte na čokoládovou vrstvu. Pečte zhruba hodinu.
5. Vyjměte z trouby na mřížku a 20-25 minut nechte chladnout. Troubu nevypínejte. Smíchejte ingredience na polevu, nalijte na zchladlý povrch, rozetřete a pečte ještě 10 minut.
6. Koláč vyjměte z trouby, nechte ho chvíli vychladnout a přesuňte do chladničky.