

Dia - Čokoládový dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 vejce

3 žloutky

50 g sorbitu

30 g hladké mouky

80 g strouhaných oříšků

40 g strouhanky

tuk na formu

poleva:

30 g ztuženého tuku

50 g dia čokolády

Postup

Vejce, žloutky a sorbit za stálého míchání zahřejeme na mírném ohni. Sejmeme a asi 20 minut šleháme. Po vyšlehání přidáme mouku, oříšky a strouhanku a zlehka promícháme. Hmotu dáme do vymazané dortové formy a v mírně přehřáté troubě upečeme.

Poleva: do rozpuštěného tuku přidáme na malé kousky rozlámanou čokoládu a za stálého míchání rozpustíme. Po upečení dort polijeme polevou.