Višničkový dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 vejce
125 g cukru
125 g mletých lískových oříšků
100 g čokolády

Postup

1. Vejce s cukrem ušlehej, čokoládu rozehřej ve vodní lázni (nesmí být moc horká!) vše smíchat, péct 15 min. na 170°C v kulatém plechu.
2. Navrch dej po upečení višně bez pecek, navrch šlehačku.Nakonec posypej nastrouhanou čokoládou.