

Výborný čokoládový dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Martina Kolibová - převzaté

Suroviny

Na korpus:

115 g čokolády na vaření nebo hořké čokolády, nasakané na kousky

175 g změkklého másla

200 g jemného krupicového cukru

3 ušlehaná vejce

150 ml bílého jogurtu

150 g hladké mouky prosáté práškem do pečiva 0,5 sáčku

vanilkový cukr

Na polevu a čokoládové hoblinky:

200 g čokolády na vaření

75 ml smetany ke šlehání

25 g másla



Postup

1. Troubu předehřejte na 190 C (elektrickou) nebo 170 C (horkovzdušnou). Otvírací kulatou formu na dort o průměru 23 cm vymažte a vyložte papírem na pečení. Na čokoládové hoblinky oddělte 100 g čokolády. Rozpusťte ji nad parou nebo v mikrovlnce a vlijte do plastové nádoby a nechte vychladnout a ztuhnout. (jakmile budete mít dort už upečený a polítý polevou, tak vyklopte z formy čokoládu a škrabkou na brambory dělejte hoblinky. Já jsem hoblinky strouhala ještě na teplou čokoládovou polevu a tím pádem se mi tam rozpustily. Lepší bude, když se poleva nechá chvilku vychladnout)

2. Čokoládu na korpus rozpusťte. Máslo s cukrem a vanilkovým cukrem utřete do hladka. Postrupně zapracujte ušlehaná vejce. Přidejte rozpuštěnou čokoládu a jogurt a kovovou lžící nebo stěrkou vmíchejte mouku. Vlijte do formy pečte cca. 25 - 30 min., dokud není korpus na dotek pevný. Vyklopte z formy a nechte vychladnout na mřížce.

3. Na polevu vezmeme 100 g nalámeme a spolu s ostatními přísadami (75 ml šlehačky a 25 g másla) rozpustíme.

4. Vychladlý dort vyjměte z formy, překlopte jej a sloupněte papír. Přelijte polevou a ozdobte hoblinkama.

Poznámka

Dort je křehký, plný čokolády