

Čokoládový dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Maruš

Suroviny

Na těsto si připravíme:

100 g mléčné čokolády, 3 vejce, 100 g cukru, 75 g mouky, 75 g Solamylu, 1 vrchovatou lžičku prášku do pečiva, tuk a strouhanku na formu

Na náplň si připravíme:

1 sáček vanilkového pudinkového prášku (pro 0,5 l mléka), 400 ml mléka, 60 g sekaných mandlí, asi 350 g hořkomléčné čokoládové polevy, 175 g másla, 2 vrchovaté polévkové lžíce cukru

Na zdobení si připravíme:

asi 30 g práškového cukru, 1 kávovou lžičku citrónové šťávy, marcipánové ozdoby, mikrotenový sáček

Postup

Příprava: Nejprve si nadrobno nakrájíme čokoládu. Pak oddělíme bílky od žloutků, smícháme je se 3 lžícemi studené vody a ušleháme tuhý sníh. Postupně zašleháváme cukr, žloutky, mouku smíchanou se solamylem a prášek do pečiva. Přidáme nakrájenou čokoládu a opatrně promícháme. Dno dortové formy o průměru 24 cm vymastíme a vysypeme strouhankou. Formu naplníme piškotovým těstem a pečeme v předehřáté troubě (elektrický sporák 175 °C/plyn stupeň 2) asi 25 minut. Upečený korpus necháme vystydnout. Připravíme pudink podle návodu. Dlouhým nožem rozřízneme korpus na 3 pláty. Ušleháme rozmelané máslo s cukrem a přidáváme po lžících vychladlý pudink a mandle opražené na suché pánvi. Nalijeme všechny tři pláty máslovým krémem, povrch uhladíme a dáme dort do chladna. V horké vodní lázni rozpustíme čokoládovou polevu, celý dort v tenké vrstvě potřeme a necháme zaschnout. Po chvíli na tenké vrstvě posypeme cukrem. Než poleva ztuhne, utřeme práškový cukr s citrónovou šťávou, naplníme mikrotenový sáček s ušitým růžkem a dort popíšeme. Můžeme ozdobit marcipánovými kvítky, lístečky a různými zvířátky. Z dortu nakrájíme přibližně 16 kousků.

Poznámka

1 kousek přibližně 1680kJ/400kcal.

