

Čokoládový terč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 350 g
- Hera 250 g
- Cukr moučka 275 g
- Vejce 6 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Kakao 25 g
- Čokoláda na vaření 300 g
- Smetana ke šlehání 300 ml

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Heru ušleháme s cukrem, postupně přidáme vejce a mouku s kypřícím práškem. Těsto rozdělíme na poloviny a do jedné přidáme kakao. Tři stejné plechy vyložíme alobalem. Cukrářským sáčkem vyrábíme kruhy. Na prvním plechu uděláme malý kakaový kruh, kolem kruh z bílé směsi, pak další dva kakaové kruhy a dva kruhy z bílé směsi. Na dalším plechu otočíme pořadí směsí, na třetím postupujeme stejně jako na prvním. Vše pečeme 25 minut. Nastrouhanou čokoládu smícháme se šlehačkou a ve vodní lázni ji necháme rozpustit. Pak směs ještě rozmixujeme, aby se leskla. Korpusy můžeme pokapat rumem natřeme je náplní a klademe na sebe. Dort potřeme zbylým krémem a dáme do chladu.