

Ořechový dort s čokoládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- jablko 700 g
- vlašské ořechy 100 g
- vejce 7 ks
- rozinky 70 g
- krupicový cukr 200 g
- polohrubá mouka 400 g
- prášek do pečiva 1 ks
- olej 120 ml
- **krém**
- mléko 120 ml
- karamelový pudink 15 g
- krupicový cukr 40 g
- máslo 150 g
- rum 20 ml
- **poleva**
- smetana na šlehání 50 ml
- mléčná čokoláda 80 g
- **ozdobení**
- jablko 1 ks
- kakao 0.5 lžička

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Jablka oloupeme a nastrouháme nahrubo. Přidáme nasekané vlašské ořechy, rozinky a promícháme. Vejce vyšleháme s cukrem do pěny a vmícháme jablečnou směs. Přidáme mouku s práškem do pečiva a nakonec přilijeme olej.

Těsto promícháme a nalijeme do dortové formy, pečeme na 165 asi 60 minut. Necháme vychladnout. Z mléka, cukru a pudinku uvaříme hustý krém, za stálého míchání necháme vychladnout. Po částech zašleháme změklé máslo, nakonec krém ochutíme rumem.

Korpus podélně rozdělíme, Spodní část potřeme polovinou krému a položíme druhý díl řeznou stranou nahoru. Potřeme zbylým krémem a dáme ztuhnout. Smetanu lehce zahřejeme, rozpustíme v ní čokoládu a vyšleháme dohladka. Ztuhlý dort přelijeme polevou, ozdobíme tenkými plátky jablek a kakaem.