Kávovo-oříškový dort

Kategorie: Moučníky

Autor: avelebova

Suroviny

- vejce 6 ks
- krupicový cukr 100 g
- polohrubá mouka 100 g
- kakao 4 lžíce
- mleté lískové oříšky 80 g
- **krém a dohotovení**
- smetana na šlehání 600 ml
- krupicový cukr 50 g
- rozpustná káva 4 lžíce
- mléčná čokoláda 100 g
- sekané lískové oříšky 100 g
- celé lískové oříšky 1 hrst

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Den předem si připravíme krém, svaříme 500ml smetany s cukrem a kávou. Necháme vychladnout a na noc ho uložíme do ledničky.
Druhý den pak vyšleháme žloutky s cukrem, vmícháme pevný sníh z bílků a mouku promíchanou s kakaem a mletými oříšky. Těsto vlijeme do dortové formy, pečeme 40 minut asi na 170.
Kávový krém znovu vyšleháme.. Korpus prokrojíme, potřeme jej krémem a sesadíme. Potřeme i boky dortu a oblepíme oříšky.
Čokoládu rozpustíme, vmícháme horkou zbylou smetanu a rozetřeme ji navrch dortu, dozdobíme celými oříšky.