

Čokoládový dort se slaným karamellem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- **Na korpus**

- Hladká mouka 250 g
- Máslo 125 g
- Moučkový cukr 60 g
- Žloutek 1 ks
- Sůl 1,2 lžička

- **Na karamel**

- Cukr krupice 220 g
- Máslo 60 g
- Smetana ke šlehání 125 ml
- Sůl 1 špetka

- **Na čokoládový přeliv**

- Smetana ke šlehání 125 ml
- Hořká čokoláda 200 g
- Máslo 60 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Mouku nasypeme do mísy. Přidáme na kostky nakrájené studené máslo, cukr a sůl. Prsty vytvoříme drobenku. Pracujeme rychle, aby máslo zůstalo studené. Můžeme použít kuchyňský robot s

nástavcem na hnětení těsta.

Žloutek prošleháme s 50 ml studené vody, vlijeme k mouce a rychle zpracujeme tuhé nelepivé těsto. Zabalíme je do fólie a necháme v chladu 30 minut odpočinout.

Těsto rozválíme na kulatý plát o síle asi $\frac{1}{2}$ cm. Vložíme do máslem vymazané kulaté formy, přečnívající těsto přehneme přes okraj, přitiskneme dlaní, a tím ho odkrojíme. Dno několikrát propíchneme vidličkou a formu s těstem ještě na další půlhodinu vložíme do ledničky.

Korpus přikryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými fazolemi nebo hrachem. Pečeme v troubě rozehřáté na 180 °C asi 10 minut. Nyní papír s luštěninami odstraníme a korpus dopečeme dozlatova dalších 5 minut. Hotový korpus necháme zchladnout a zatím připravíme karamel.

Cukr nasypeme do kastrolu, přilijeme 70 ml vody a přivedeme k varu. Necháme vařit asi 6 minut, dokud karamel nezezlátne a nezhoustne. V průběhu varu karamel stále hlídáme a občas zamícháme. Karamel odstavíme a postupně do něj vmícháme máslo a smetanu. Přidáme sůl a vlijeme do předpečeného těsta. Necháme zchladnout.

Smetanu nalijeme do kastrolku a necháme téměř přijít k varu. Odstavíme a nalámeme do ní čokoládu. Necháme asi minutu povolit, přidáme máslo a polevu rozmícháme dohladka. Polevu nalijeme na částečně ztuhlý karamel a opět necháme hodinu zchladnout. Dortík před podáváním ještě posypeme špetkou fleur de sel.