

Chilli čokoládový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- hera 120 g
- hladká mouka 180 g
- moučkový cukr 60 g
- žloutek 1 ks

- **Náplň**

- smetana ke šlehání 3 dl
- pomerančová kůra 1 ks
- tmavá čokoláda 100 g
- cukr 60 g
- mleté chilli 1 špetka
- žloutky 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Smíchejte všechny suroviny s výjimkou žloutku, ve velké míse. Pak vmícháme žloutek a rukama vypracujeme těsto. Na moukou poprášeném povrchu rozválíme těsto na 3-4 mm tenkou placku o šíři vaší formy na dort.

Těsto vložte do formy, okraje umačkejte prsty a vložte do trouby předehřáté na 180 ° C a upečte. Na mírné ohni rozpustíme žloutky, cukr a šlehačku.

Mícháme, dokud krém nezhoustne, ale zůstane hladký. Za stálého míchání sundejte z tepla. Přimíchejte čokoládu nalámanou na kousky, chilli a pomerančovou kůrou. Vylijte teplý krém na těsto a dejte do lednice ztuhnout.

Tip: Můžeme ozdobit šlehačkou, jahody, nebo dokonce chili papričkami.