

Čokoládový dort se sušenými švestkami (torta nera)

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Smetana ke šlehání 500 ml
- Tmavá čokoláda 300 g
- Máslo 75 g
- Krupicový cukr 60 g
- Žloutek 5 ks
- Sušené švestky 200 g
- Kakao 1 hrst
- **Na těsto**
- Hladká mouka 300 g
- Máslo 150 g
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1 Na těsto promixujte v robotu mouku a máslo, aby získalo konzistenci drobenky. Přidejte vejce a asi 1/2 lžíce studené vody a krátce znovu promixujte. Těsto vyklopte na pomoučněnou pracovní plochu, zformujte z něj kouli a z té dlaní udělejte placku. Zabalte ji do potravinářské fólie a dejte na hodinu vychladit.

2 Troubu přehřejte na 190 °C. Vyjměte těsto z fólie, rozválejte ho na sílu 3 mm a vyložte jím vymazanou a vysypanou dortovou formu nebo formu na koláč se svislými okraji o průměru 28 cm. Přecházející okraje odřízněte, dno propíchejte vidličkou a dejte znovu do lednice na 30 minut chladit. Pak těsto přikryjte pečicím papírem, zatížte suchými fazolemi a pečte naslepo 20 minut. Potom odstraňte papír a fazole a pečte ještě 10 minut.

3 Mezitím nad horkou vodní lázní za občasného míchání zahřívejte smetanu, čokoládu, máslo a cukr, až se vše rozpustí a směs je hladká. V jiné míse lehce našlehejte žloutky, přidejte hrnek čokoládové směsi a prošlehejte. Pak přidejte zbytek a zlehka promíchejte, ale nemíchejte příliš, aby se nevytvořily bublinky. Ztlumte troubu na 150 °C. Korpus posypte švestkami a zalijte čokoládovou směsí. Pečte 35–40 minut, až náplň zpevní. Při pokojové teplotě nechte vychladnout a podávejte poprášené kakaem.