

# Čokoládovo-karamelový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 10

- křehké dortové těsto 375 g
- **Na karamelovou vrstvu:**
- máslo 150 g
- kondenzované mléko 375 g
- javorový sirup 100 ml
- sůl 1 špetka
- **Na čokoládovou vrstvu:**
- hořká čokoláda 100 g
- máslo 60 g
- kakaový prášek 3 lžíce
- vanilkový extrakt 1 lžička
- krupicový cukr 125 g
- crème fraîche 2 lžíce
- vejce 2 ks
- práškový cukr 1 lžička

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

Rozválejte těsto do velikosti dortové formy (i s okraji) a v potravinové fólii asi 30 minut nechte chladiť v lednici.

2

Zahřejte troubu na 200 °C, u plynové na stupeň 6. Pečicí plech dejte do trouby rozeřát.

3

Vychlazené těsto dejte do formy, vidličkou je dobře upěchujte na dno a okraje, položte na něj pečicí papír a na něj nasypťe fazole. Formu s těstem dejte do trouby na rozpálený plech na 15 minut. Potom formu vyndejte z trouby, dejte pryč pečicí papír a fazole a vraťte zpět do trouby na 3–5 minut, dokud těsto nezačne lehce zlatověť. Vyndejte formu z trouby a stáhněť teplotu na 180 °C, u plynové na stupeň na stupeň 4.

4

Karamelová vrstva: Na hluboké pánvi nechte rozpustit na mírném ohni máslo, přidejťe kondenzované mléko, sirup, sůl a míchejťe, dokud se směs úplně nespojĩ. Směs nechte asi 10 minut mírně pobublávat za stálého míchání, aby se nepřichyťila ke dnu, dokud nebude zlatá. Potom pánev sejměťe z plotny, vylijťe na těsto a dejťe stranou.

5

Čokoládová vrstva: Do mísy nalámejťe čokoládu, přidejťe máslo a nechte v mikrovlnné troubě rozpustit, nebo směs rozpustěťe ve vodní lázni. Do směsi nasypťe kakao a vanilkový extrakt. Lehce vyšlehejťe vejce a cukr a potom vyšlehejťe s crème fraĩche. Vmíchejťe do čokoládové směsi. Vylijťe do dortové formy na karamelovou vrstvu.

6

V troubě pečťe 40–45 minut nebo dokud se náplň nespojĩ. Vyndejťe dort z trouby a nechte asi 30 minut vychladnout. Potom jej vyndejťe z formy a na dortovém talĩřĩ nechte zcela vychladnout. Práškovým cukrem pocukrujťe těsně před podáváním. Můžete jej ozdobit dekoračními velikonočními vajĩčky.

7

Prima tip: Dort je lépe podávat v pokojové teplotě než vychlazený, protože karamel by byl příliš tvrdý.