

Čokoládový dort s polevami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- cukr moučka 150 g
- kakao 20 g
- hladká mouka 75 dl
- hořká čokoládová poleva 1 balíček
- mléčná čokoládová poleva 1 balíček
- pařížská šlehačka 1 balení
- vejce 6 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků a z bílků ušleháme tuhý sníh. Mouku smícháme s kakaem. Žloutky utřeme s cukrem a moukou s kakaem postupně zašleháme. Nakonec do směsi zlehka vmícháme sníh. Těsto nalijeme do vymazané a hrubou moukou vysypané dortové formy. Předehřejeme troubu na 175 °C a pečeme přibližně 35 minut. Dort necháme zcela vychladnout a zatím ušleháme pařížskou šlehačku. Dort podélně rozkrojíme a naplníme jej šlehačkou. Obě čokoládové polevy rozpustíme a potřeme dort nejprve tmavou a poté mléčnou. Polevy na dortu necháme ztuhnout v chladu.