

Dortík s kumquaty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 12

• TĚSTO

- Studené máslo 150 g
- Mouka 200 g
- Kakaový prášek 50 g
- Cukr 50 g
- Sůl 1 špetka

• NÁPLŇ

- Hořká čokoláda 150 g
- Kumquaty 6 ks
- Smetana ke šlehání 300 ml
- Kakao 40 g
- Máslo 175 g
- Cukr 300 g
- Vejce 4 ks

• NAVRCH

- Smetana 225 g
- Perníkové koření 1 lžička
- Hnědý cukr 2 lžíce
- Pomerančová marmeláda 4 lžíce

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 12

Postup:

Přehřejte troubu na 190°C. K přísadám na těsto přidejte 2 lžíce vody a vypracujte je. Formu vymažte tukem a vysypejte moukou. Na dno dejte dvě třetiny těsta, ze zbytku vytvarujte okraj. Dejte péct do trouby na 15 minut. Teplotu snižte na 160°C.

Čokoládu nasekejte, ovoce nakrájejte na kostičky. Kakao rozmíchejte ve smetaně a zahřejte. Pak směs sejměte z ohně a rozpustěte v ní čokoládu. Přidejte nakrájené kumquaty a nechte vychladnout. Máslo s cukrem ušlehejte do pěny. Přidejte vejce a šlehejte ještě dvě minuty. Do pěny vmíchejte čokoládovou směs a vlijte do korpusu. Dort pečte 45 minut, nechte jej vychladnout a vyjměte z formy.

Smetanu ušlehejte s cukrem a s kořením. Dort potřete šlehačkou a pokapejte marmeládou.