

Bílý čokoládový dort s malinami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 6 ks
- krupicový cukr 180 g
- polohrubá mouka 180 g
- tuk hera 40 g
- čokoláda na vaření 50 g
- smetana ke šlehání 400 ml
- vanilkový cukr 1 balíček
- ztužovač šlehačky 2 balíček
- bílá čokoláda 100 g
- malinový džem 100 g
- bílé čokoládové hobliny 150 g
- maliny 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vejce rozklepneme a žloutky oddělíme od bílků.

Bílky vyšleháme s cukrem na pevný sníh.

Za stálého šlehání přidáme žloutky.

Pak vmícháme prosátou moukou a rozpuštěnou, zchladlou Heru.

Nakonec do těsta zapravíme čokoládu nasekanou na malé kousky.

Kulatou dortovou formu vymažeme tukem, vysypeme moukou a těsto do ní rozetřeme.
Pečeme je v přehřáté troubě při 160 °C asi 45 minut.
Po upečení necháme korpus mírně vychladnout ve formě a pak ho vyklopíme.
Po úplném vychladnutí ho vodorovně rozkrojíme na tři díly.
Smetanu vyšleháme s vanilkovým cukrem a ztužovači na pevnou šlehačku a ochutíme nastrohanou bílou čokoládou.
Spodní díl korpusu potřeme polovinou malinového džemu a třetinou šlehačkové náplně.
Položíme na ni druhou část korpusu, který potřeme zbylým malinovým džemem a druhou třetinou šlehačkové náplně.
Přiklopíme ji třetím dílem korpusu.
Celý dort potřeme zbylou šlehačkovou náplní a na jeho strany přitiskneme těsně vedle sebe čokoládové hoblinky.
Na povrch dortu rozložíme očištěné maliny.
Dort uložíme asi na hodinu ztuhnout do chladničky