

Čokoládový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- mouka polohrubá 1 hrnek
- cukr krupice 0.75 hrnek
- kypřicí prášek 1 lžička
- vejce 5 ks
- smetana 33% 500 ml
- tyčinky ledové kaštany 2 ks
- kakao 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vejce vyšleháme s krupicovým cukrem dohusta, přidáme mouku s kypřicím práškem a třemi lžícemi kakaa. Pečeme ve formě přikryté alobalem na 160 °C asi 30 minut.

Nejlépe den předem rozpustíme ve smetaně Kaštany (smetana nesmí vřít!) a necháme vychladit.

Poté smetanu ušleháme a potřeme jí korpus rozříznutý na dva díly. Vrchní díl pomažeme též a hustě zasypeme kakaem.

Dort je možné ozdobit polevou a marcipánem.