

Čokoládový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 12

- Vejce 6 ks
- Moučkový cukr 150 g
- Kakao 20 g
- Hladká mouka 75 g
- Pařížská šlehačka 1 ks
- Čokoládová poleva (hořká a mléčná) 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků a z bílků ušleháme tuhý sníh.

Mouku prosejeme a smícháme s kakaem. Žloutky utřeme s cukrem a mouku smíchanou s kakaem postupně pomalu zašleháváme. Nakonec do směsi vmícháme opatrně a zlehka sníh.

Těsto nalijeme do vymazané a hrubou moukou vysypané dortové formy. Troubu si předehřejeme na 180 stupňů a pečeme cca 35 minut.

Dort po vytažení z trouby necháme zcela vychladnout a mezitím si ušleháme pařížskou šlehačku.

Dort podélně rozkrojíme a naplníme jej ušlehanou pařížskou šlehačkou. Obě čokoládové polevy rozpustíme ve vodní lázni a potřeme dort nejdříve hořkou a poté mléčnou polevou. Dále dort zdobíme dle fantazie perličkami a hvězdičkami z bílé čokolády. Můžeme ozdobit mandlemi, ořechy. Polevy na dortu necháme ztuhnout v chladu.