Čokoládový dort s whisky a šlehačkou

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 8

- Koka sušenky 350 g
- Máslo 120 g
- Mléko 400 ml
- Smetana ke šlehání 750 ml
- Čokoláda 70% 200 g
- Tmavá čokoláda 200 g
- Tmavý cukr 60 g
- Krupicový cukr 75 g
- Kukuřičný škrob 35 g
- Whisky 80 ml
- Žloutky 4 ks
- Zakysaná smetana 120 g
- Holandské kakao 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Sušenky rozdrobte do mísy robotu, přilijte máslo a rozmixujte dohladka. Směs přendejte do keramické mísy, nejlépe kulaté, a rozprostřete ji po dně i bocích. Dejte na půl hodiny chladit. 2.

Mléko, 250 ml smetany ke šlehání a obě čokolády dejte do hrnce a na středním ohni zahřívejte, aby se čokoláda rozpustila a s ostatními surovinami vytvořila hladký krém. Přiveďte téměř k varu. V míse našlehejte oba cukry, škrob, whisky a žloutky a směs poté zašlehejte k čokoládě. Přiveďte k varu a povařte 1–2 minuty do zhoustnutí. Dejte stranou, aby směs zchladla. Pak přelijte na sušenkový základ a 3 hodiny chlaďte.

Zbývající smetanu ke šlehání vyšlehejte dotuha, smíchejte se zakysanou smetanou a ozdobte dort.

Podávejte posypané kakaem.