

Čokoládový dort s řepou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Máslo 110 g
- Hrubá mouka 110 g
- 60% čokoláda 230 g
- Červená řepa 2 hrnek
- Vejce 2 ks
- Hnědý cukr 0.5 šálek
- Slunečnicový olej 0.75 šálek
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Polohrubá mouka 1 šálek
- Jedlá soda 0.5 lžička
- Kypřicí prášek 0.5 lžička
- Med 2 lžíce
- Pražené mandle 0.5 šálek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Kulatou dortovou formu vymažte máslem a vysypte moukou. Čokoládu nalámejte do misky, nad párou ji nechte rozpustit a umíchejte ji do hladka. Řepu oloupejte

a nastroúhejte na hrubé straně struhadla, vymačkejte z ní vodu a vmíchejte k chladnoucí čokoládě. Nechte chvíli odležet. Vejce šlehejte s cukrem a olejem asi 5–7 minut do hladké a nadýchané směsi. Pak přidejte extrakt. Mouku smíchejte se sodou a práškem do pečiva a pak sypkou směs po částech přidávejte k mokré. Nakonec vmíchejte čokoládu s řepou. Těsto přelijte do formy a pečte asi 50 minut, nebo dokud těsto ulpívá na zabodnuté špejli. Pokud se bude dort svrchu připalovat, přiklopte jej alobalem.

Hotový a zchladlý dort pomažte medem a ozdobte opraženými mandlemi.