

Čokoládový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- mléko 250 g
- solamyl 1 lžíce
- žloutek 3 ks
- čokoláda na vaření 250 g
- máslo 150 g
- piškoty 120 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Mléko, solamyl a žloutky za stálého míchání zahříváme tak dlouho, až začne vzniklý krém probublávat. Necháme ho vychladnout, mezitím si rozpustíme čokoládu s máslem, které jsme předtím vyšlehali. Tuto hmotu přidáme ke žloutkovému krému a vše dobře promícháme. Dortovou formu vymažeme máslem (můžeme také vysypat kokosem) a vyložíme ji vrstvou piškotů. Na ni pak nalijeme polovinu krému. Postup opakujeme ještě jednou, poté necháme ztuhnout v ledničce. Hotový moučník můžeme ještě dozdobit rozpuštěnou čokoládou, šlehačkou či rozdrobenými sušenkami.