Dort z čokoládové pěny

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 8

- Vejce 5 ks
- Krupicový cukr 155 g
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Hladká mouka 50 g
- Holandské kakao 2.5 lžíce
- Kypřící prášek 1 lžička
- Tmavá 70% čokoláda 150 g
- Máslo 50 g
- **PĚNA**
- Vejce, bílky a žloutky zvlášť 2 ks
- Moučkový cukr 60 g
- 70% čokoláda 100 g
- Brandy 2 lžíce
- Smetana ke šlehání 300 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Máslem vymažte 2 plechy (asi 22 x 33 cm) a vyložte je pečicím

papírem.

Vejce, cukr a extrakt našlehejte do světlé a nadýchané hmoty. Mouku smíchejte s kakaem a práškem do pečiva. Zhruba ve třech krocích postupně přisypávejte moučnou směs k vajíčkové, abyste získali hladké těsto. To rozdělte na připravené plechy a pečte 15 minut. Nechte zchladnout. Překlopte na pracovní plochu a odtrhněte papír.

Mezitím udělejte pěnu. Žloutky ušlehejte s cukrem do světlé pěny. Tu pak vmíchejte k rozpuštěné čokoládě. Přidejte brandy. Smetanu ušlehejte dotuha a pomalu přimíchejte k základu. Nakonec přidejte dotuha ušlehané bílky.

Formu na terinu (asi 7,5 cm hlubokou, 17 cm dlouhou a 8,5 cm širokou) vymažte máslem a vyložte potravinářskou fólií. Z jednoho upečeného korpusu vyříznete pláty, kterými vyložíte dno a boky formy, z druhého dva obdélníky o rozměrech asi 17 x 8,5 cm. Do vyložené formy nalijte polovinu pěny, navrch dejte jeden vyříznutý obdélník, na něj nalijte zbytek pěny, přiklopte druhým obdélníkem, zabalte do fólie a dejte přes noc chladit. Čokoládu a máslo zahřejte v rendlíku a promíchejte dohladka. Polevou přelijte vyklopený dort.