

Mokakaramelový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Lískové oříšky 100 g
- Instantní káva 2 lžička
- Tmavá čokoláda 100 g
- Máslo 150 g
- Třtinový cukr 150 g
- Vejce 3 ks
- Mléko 2 lžíce
- Zakysaná smetana 3 lžíce
- Bezlepková mouka Jizerka 150 g
- Kypřicí prášek 2 lžička
- **NÁPLŇ**
- Máslo 75 g
- Moučkový cukr 100 g
- Tmavá čokoláda 85 g
- **POLEVA**
- Instantní káva 2 lžička
- Moučkový cukr 200 g
- Tekutý karamel 1 lžíce
- Máslo 2 lžička
- Lískové ořechy 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Máslem vymažte a papírem vyložte dvě kulaté dortové formy o průměru 20 cm. Lískové ořechy nasucho pečte 8–10 minut v troubě, pak je nechte lehce zchladnout a rozmixujte v robotu najemno. Kávu smíchejte se lžící vroucí vody a nechte zchladnout. Čokoládu nalámejte do misky a nechte ji nad rendlíkem s vroucí vodou rozehtát. Máslo našlehejte do pěny, přisypte cukr a šlehejte dalších 5 minut. Pak po jednom přidávejte vejce, polovinu rozehtané čokolády, rozpuštěnou kávu, mléko, zakysanou smetanu a mleté ořechy. Umíchejte těsto a přidejte mouku smíchanou s kypřicím práškem. Pak těsto rozdělte do připravených forem a pečte 25–30 minut. Nechte 10 minut ve formě, pak vyklopte a nechte vychladnout.

Udělejte náplň: všechny přísady postupně smíchejte do hladkého krému. Jeden z upečených korpusů potřete náplní a navrch dejte druhý korpus. Připravte polevu: kávu smíchejte se 2 lžicemi vroucí vody a nechte zchladnout. Pak utřete s cukrem do hladké hmoty, přidejte karamel a máslo a umíchejte dohladka. Polevou potřete vršek a boky dortu a dort posypte nasekanými ořechy.