

Velkolepý čokoládový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 9

- Máslo + na vymazání 340 g
- Holandské kakao + na vysypání formy 95 g
- Krupicový cukr 450 g
- Vanilkový extrakt 1 lžíce
- Velká vejce 4 ks
- Hladká mouka 380 g
- Jedlá soda 1 lžička
- Sůl 1.2 lžička
- Mléko 250 ml
- Na polevu: 1 ks
- Tmavá 50% čokoláda 670 g
- Smetana ke šlehání 1 l
- Med 1 lžička

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 9

Postup:

1. Troubu předehřejte na 180°C. Máslem vymažte tři dortové formy o průměru 20 cm a výšce 5 cm. Pak je vysypte holandským kakaem a odložte. Kakao nasypete do středně velké mísy a zalijte jej 125 ml vroucí vody. Důkladně promíchejte, nechte vychladnout a dejte stranou. Máslo našlehejte, aby bylo lehce nadýchané, pak postupně přidejte cukr a šlehejte další 3-4 minuty. Vmíchejte vanilkový

extrakt a jedno po druhém přidejte rovněž vejce.

2. Ve velké míse smíchejte mouku, sodu a sůl. Do mísy s kakaem vlijte mléko. Nakonec k máslovému základu na střídačku přidávejte moučnou směs a kakao s mlékem. Vzniklé těsto rozdělte do třech vymazaných a kakaem vysypaných forem a pečte 35-40 minut nebo dokud těsto ulpívá na zapíchnuté špejli. Vyklopte na mřížku a nechte zcela vychladnout.

3. Udělejte polevu: čokoládu dejte do rendlíku, přilijte smetanu a na mírném ohni zahřívejte, stále míchejte, aby se čokoláda rozpustila a spojila se se smetanou. Sejměte z ohně, přimíchejte med a přendejte do velké mísy a nechte asi 2 hodiny chladnout, každou čtvrt hodinu promíchejte.

4. Sestavte dort: na pracovní plochu dejte neméně povedený korpus, potřete jej částí polevy, navrch posadte druhý, opět potřete částí polevy, přiklopte posledním třetím korpusem a boky i vršek potřete zbylou polevou.