

Čokoládovo-ořechový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Máslo 170 g
- Ořechový likér 2 lžíce
- Krupicový cukr 150 g
- Hladká mouka 120 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Holandské kakao 65 g
- Vejce 3 ks
- Celé lískové ořechy 150 g
- Kvalitní hořká čokoláda 120 g
- Smetana neušlehaná 1 balení

• ČOKOLÁDOVÉ TĚSTO

- Hladká mouka 225 g
- Holandské kakao 25 g
- Krupicový cukr 75 g
- Máslo 75 g
- Zakysaná smetana 1 lžíce
- Vejce 1 ks

- Hořká čokoláda 50 g

- Máslo 170 g

- Ořechový likér 2 lžíce

- Krupicový cukr 150 g

- Hladká mouka 120 g

- Prášek do pečiva 1 lžička

- Holandské kakao 65 g

- Vejce 3 ks

- Celé lískové ořechy 150 g

- Kvalitní hořká čokoláda 120 g

- Smetana neušlehaná 1 balení

• ČOKOLÁDOVÉ TĚSTO

- Hladká mouka 225 g

- Holandské kakao 25 g

- Krupicový cukr 75 g
- Máslo 75 g
- Zakysaná smetana 1 lžíce
- Vejce 1 ks
- Hořká čokoláda 50 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. Kulatou formu s vroubkovanými okraji o průměru 24 cm a výšce asi 3 cm vyložte pečicím papírem. Na čokoládové těsto dejte do robotu mouku, kakao, cukr a máslo a umixujte do směsi podobající se jemnější strouhance. Pak přidejte zakysanou smetanu, vejce a zchladlou rozpuštěnou čokoládu a umíchejte do těsta. Pokud bude příliš lepkavé, přidejte trochu mouky. Pak z těsta vytvarujte placku, zabalte ji do fólie a dejte na 30 minut chladit.

Těsto rozválejte do tloušťky 5 mm a vyložte jím formu, přesahující těsto odřízněte. Dno dortu propíchejte vidličkou, přiklopte pečicím papírem, zatěžte fazolemi a pečte 10-15 minut dozlatova, aby bylo těsto zcela suché.

Mezitím v míse smíchejte rozpuštěné máslo, likér a krupicový cukr. Mouku smíchejte s práškem do pečiva a kakaem a směs přidejte k máslové. Poté do ní vmíchejte rovněž vejce, ořechy a nasekanou čokoládu.

Teplotu v troubě snižte na 180 °C. Ořechovo-čokoládovou směs dejte na upečený základ, vršek uhladte a pečte 20 minut. Hotové posypte čokoládovými hoblinkami a servírujte s horkou smetanou.