Černý dort

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 5

- Tuk 100 g
- Cukr 300 g
- Vejce 2 ks
- Hrubá mouka 300 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Kakao 30 g
- Mléko 1 hrnek
- Citronová kůra - dle chuti 1 lžíce
- Tuk a hrubá mouka na formu 1 ks
- Rybízová zavařenina 100 g
- Krém: 1 ks
- Máslo 150 g
- Cukr 100 g
- Kakao 30 g
- Mandle 50 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Tuk umícháme s cukrem, přidáme celá vejce a dobře utřeme. Pak prosijeme do mouky prášek do pečiva i kakao a s mlékem postupně přidáváme k utřenému základu. Ochutíme citronovou kůrou,

dobře promícháme a stejnosměrně rozetřeme do vymazané a moukou vysypané dortové formy. Pečeme zvolna ve středně vyhřáté troubě. Upečený dort necháme krátce prochladnout, pak vyklopíme z formy. Zcela vychladlý rozkrojíme, promažeme pikantní rybízovou zavařeninou a povrch a strany potřeme krémem. popř. ozdobně stříkáme krém sáčkem s trubičkou. Ozdobíme oloupanými a spařenými mandlemi.

Krém: Máslo utřeme s cukrem do pěny a přidáme kakao.