

Čokoládový dort s malinami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Polohrubá mouka 1 hrnek
- Cukr krupice 0.5 hrnek
- Jablka nastrohaná 4 ks
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Vejce 1 ks
- Kakao 2 lžíce
- Olej 5 lžíce
- Mléko 0.5 hrnek
- Rum 4 lžíce
- Tuk na vymazání formy 1 lžíce
- **Poleva:**
- Čokoláda na vaření 200 g
- Máslo 3 lžíce
- **Na ozdobu:**
- Maliny 20 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Ze všech surovin vymícháme těsto, které vlijeme do vysypané dortové formy. Pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 40 minut nebo déle (zkusíme píchnout špejlí, když na ní přestane ulpívat těsto, je korpus hotový). Necháme vychladnout. Rozkrojíme, pomažeme oblíbenou marmeládou a přiklopíme. Čokoládu na vaření rozpustíme ve vodní lázni a na zjemnění přidáme máslo. Polevou potřeme dort ze všech stran a ozdobíme čerstvými malinami.

Umíte už podle senzareceptů upéct dvanáct různých dortů? Tak je upečte, vyfoťte a máte dvanáct fotek do svého originálního [kalendáře od HappyFoto](#)! Jedinečný kalendář s fotografiemi poslouží nejen k vašemu vlastnímu potěšení, ale i jako vynikající dárek pro vaše blízké. Vytvořit si ho můžete v programu HF Designer nebo online na webové stránce společnosti HappyFoto. Výroba probíhá digitálním tiskem na kvalitní papír (250 g/qm) nebo na fotopapír, který se vyvolává chemickou cestou stejně jako klasická fotografie. Skvělé je, že fotopapír, který používá HappyFoto na své kalendáře, je opatřen vrstvou, na které nikdo nezanechá otisky prstů. A doba zpracování objednávky jsou pouhé tři pracovní dny!