

Kakaový bramborový dort

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- Brambory 220 g
- Vejce 3 ks
- Cukr 140 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Kakao 1 lžíce
- Citron 1 ks
- Tuk 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu předehřejte na 160°C.

Žloutky utřete s cukrem a jemně strouhanou citronovou kůrou do pěny. Přimíchejte dobře prosáté kakao, vařené a jemně nastrohané brambory a citronovou šťávu.

Promíchanou hmotu dejte do vymaštěné a hrubou moukou vysypané dortové formy a pečte, až těsto zpevní.

Na hotový, ještě teplý dort naneste a vidličkou rozetřete z bílků ušlehaný sníh, poprašte vanilkovým cukrem a nechte v troubě lehce zrůžovět.