

Čokoládový dort bez mouky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 12

- 70% čokoláda 125 g
- Máslo 100 g
- Cukr krupice 150 g
- Vejce 3 ks
- Kakao 40 g
- **Na posypání:**
- Cukr moučkový 0.5 hrnek
- Kakao 5 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Rozpustíme 70% čokoládu s máslem nad vodní lázní. Vmícháme krupicový cukr a pořádně zamícháme a necháme zchladnout. Rozšleháme vejce a vmícháme do vychladlé čokoládové hmoty. Přidáme kakaový prášek a promícháme. Vlijeme do dortové formy vyložené pečícím papírem.

Troubu předehřejeme na 180°C a vložíme do ní dortovou formu s těstem. Pečeme 25-30 minut. Po upečení necháme 5 minut vychladnout a vyklopíme z formy. Dort posypeme kakaem s práškovým cukrem.

Poznámka:

Vzhledem k tomu, že dort neobsahuje mouku, je vhodný i pro bezlepkovou dietu.