

Rychlý dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 8

• **Těsto:**

- Vejce 2 ks
- Polohrubá mouka 125 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Cukr krupice 125 g
- Kakao 8 lžíce

• **Náplň:**

- Moučkový cukr 300 g
- Želatina 10 g
- Voda 100 ml
- Bílky 5 ks

• **Náplň:**

- Máslo 100 g
- Čokoláda na vaření 150 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Těsto:

Těsto si připravíme vymixováním vajec a cukru, přidáme polohrubou mouku, prášek do pečiva a

kakao a pořádně vše ještě vymixujeme. Těsto vylijeme do máslem vymazané a moukou vysypané kruhové formy a pečeme v troubě předehřáté na 180°C cca 20 minut.

Náplň:

Namočíme si želatinu na 10 minut a necháme jí na sporáku rozpustit a vychladnout. Bílky si vyšleháme dotuha a přidáme moučkový cukr a vyšleháme do tuhé pěny. Nakonec přilijeme želatinu a ještě chvíli promixujeme. Náplň dáme na vychladlý korpus, uhladíme a dáme vychladit do ledničky.

Poleva:

Mezitím si připravíme polevu z čokolády na vaření a másla, které jsme si rozpustili nad vodní lázní. Polevu necháme trochu vychladnout a polejeme jím dort, který jsme si vyndali z dortové formy. Opět dáme do lednice vychladit.