

Čokoládový dort s krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hrubá mouka 150 g
- vejce 7 ks
- hořká čokoláda 1 balíček
- cukr moučka 160 g
- tuk na pečení 100 g
- **krém**
- čokoláda na vaření 3 balíček
- máslo 60 g
- kysaná smetana (250g) 1 kelímek
- **na ozdobu**
- třešně 10 kulička
- čokoláda na vaření 0.25 balíček
- bílá čokoláda 0.5 balíček
- **na potření**
- třešňová marmeláda 1 sklenice
- **náplň**
- třešňový kompot 1 sklenice
- **podle potřeby**
- máslo na vymazání 1 ks
- hrubá mouka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Čokoládu nalámeme, rozpustíme nad párou a necháme chladnout. Třešně (můžeme použít i čerstvé) necháme na sítu okapat a pak je vypeckujeme.

Máslo utřeme s cukrem, přidáme žloutky a vyšleháme do pěny. Pak pramínkem přilijeme vychladlou čokoládu a prošleháme. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a po troškách ho společně s moukou vmícháme to vyšlehané hmoty.

Těsto nalijeme do dobře vymazané a vysypané formy (20cm), uhladíme a v přehřáté troubě pečeme asi 45 minut na střední stupeň. Necháme vychladnout.

Nalámanou čokoládu (použijeme necelé 2 celé balíčky a 3/4 z třetího balíčku) smíchanou s máslem necháme nad párou rozpustit. Smetanu vyšleháme s cukrem, přilijeme vychladlou čokoládu a vymícháme hladký krém.

Vychladlý korpus překrojíme na tři díly. Spodní díl potřeme marmeládou a na ni naneseeme třetinu krému. Poklademe je třešněmi a přiklopíme prostředním dílem potřeným marmeládou. Naneseeme polovinu zbývajícího krému, poklademe zbylými třešněmi a přiklopíme vrchním dílem.

Povrch dortu potřeme zbylým krémem, ozdobíme kuličkami třešní a posypeme hoblinkami bílé a hnědé čokolády.