

Tvarohový dort s čokoládovou polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **náplň**

- vanilkový cukr 1 balíček
- hořké kakao 20 g
- cukr 150 g
- tvaroh 500 g
- vejce 3 ks
- čokoláda na vaření 200 g
- philadelphie 250 g

- **poleva**

- bílá čokoláda 50 g
- mléčná čokoláda 50 g

- **těsto**

- máslo 80 g
- čokoládové sušenky 160 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Troubu rozejdeme na 180 °C. Sušenky rozmixujeme na jemný prášek a smícháme s rozpuštěným máslem. Směs nanese na vymazanou nebo pečícím papírem vyloženou dortovou formu s průměrem 24 cm. Dobře ji lžící přimáčkneme a formu vložíme na půl hodinky do mrazáku.

Náplň si připravíme z tvarohu a s philadelphie, které rozšleháme do krému. Jakmile bude směs bez hrudek, přidáme cukr, vejce, vanilku a prosáté kakao. Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a přidáme ji do tvarohové směsi. Ještě jednou společně našleháme.

Do dortové formy s piškotovým základem nalijeme našlehanou směs a vložíme do trouby. Pečeme alespoň 60 minut. Koláč vyjmeme z trouby, necháme vychladnout.

Polevu si připravíme z bílé a tmavé čokolády, které rozpustíme ve vodní lázni nebo v mikrovlnce. Z pečicího papíru si vyrobíme dva kornoutky, nalijeme do nich rozpuštěnou čokoládu. Podle fantazie dort čokoládami ozdobíme. Dort opatrně přikryjeme a vložíme do lednice alespoň na 2 hodiny ztuhnout. Vytáhneme 10 minut před podáváním.

Tvarohový dort s čokoládovou polevou podáváme třeba při posezení s našimi přáteli. Místo tvarohu občas používám ricottu, dort je mnohem jemnější.