

Čokoládový dort s cappuccinem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **na potření**
- cukr moučka 70 g
- lučina 500 g
- měkký tvaroh 250 g
- **náplň**
- čokoláda 200 g
- horká voda 150 ml
- instantní cappuccino v prášku 1 lžíce
- **poleva**
- smetana ke šlehání 200 ml
- čokoláda 2 ks
- **těsto**
- cukr moučka 125 g
- hladká mouka 125 g
- instantní cappuccino v prášku 2 lžíce
- vejce 4 ks
- hořká čokoláda 200 g
- máslo 175 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- kypřicí prášek 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Na přípravu těsta rozpustíme za občasného míchání ve vodní lázni máslo a nalámanou čokoládu. Poté hmotu odstavíme. Vejce, cukr, vanilkový cukr šleháme asi 3 minuty do pěny.

Mouku, kypřicí prášek a vrchovaté lžíce cappuccina za stálého míchání zapracujeme do vaječné pěny. Nakonec zlehka vmícháme čokoládové máslo.

Čokoládové těsto vlijeme do formy o průměru 26 cm. Používám teflonovou, takže jen na dno položím pečicí papír. U jiných forem doporučuji i vymazat a vysypat polohrubou moukou. Pečeme: elektrická trouba 180 °C (předehřátá) nebo horkovzdušná trouba 160 °C (nepředehřátá). Pečeme asi 30 - 35 minut. Upečený korpus necháme vychladnout. Pak jej podélně rozřízneme.

Náplň vytvoříme smícháním ingrediencí a jejich rozpuštěním na mírném ohni. Poté ve studené vodní lázni zchladíme na konzistenci pasty a natřeme na spodní díl korpusu. Přiklopíme vrchním dílem a necháme v lednici asi 60 minut tuhnout.

Suroviny na potřeni smícháme dohladka. Místo lučiny můžeme použít třeba mascarpone. Čokoládový dort potřeme silnou vrstvou krému a opět dáme do chladna. Osobně krém dělám i z menší dávky, zhruba 2/3. Na polevu zahřejeme smetanu a odstavíme, čokoládu rozpustíme ve smetaně, necháme vychladnout a od středu poléváme dort. I polevy dělám méně, asi polovinu. Dort necháme pořádně vychladit a ztuhnout.

Čokoládový dort s cappuccinem nejlépe chutná, když jej necháme před podáváním uležet přes noc. U nás se to tedy ještě nestalo.