

Čokoládový dort se šlehačkou a ananasem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 12

- **korpus**

- rostlinný tuk Hera 220 g
- mléčná čokoláda 200 g
- krupicový cukr 100 g
- mandle 150 g
- vejce 6 ks
- kakao 1 lžička
- vlašské ořechy 150 g
- sůl 1 špetka
- Hera a hrubá mouka do formy 10 g

- **náplň**

- menší ananas 1 ks
- smetana ke šlehání 400 ml
- moučkový cukr 110 g

- **zdobení**

- nastrouhaná mléčná čokoláda 100 ks
- sekaná pistáciová jádra 4 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Mandle, ořechy i čokoládu nasekáme na jemno. Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Žloutky utřeme se změkklou Herou, kakaem, špetkou soli a krupicovým cukrem do pěny. Vmícháme do ní mandle, ořechy, čokoládu a nakonec bílkový sníh.

Dortovou formu o průměru 19 cm vymažeme tukem a vysypeme moukou. Těsto do ní rozetřeme a pečeme je v předehřáté troubě při 160 °C asi 45 minut. Poté korpus necháme vychladnout.

Z ananasu ostrým nožem odstraníme slupku, pak mělkými zářezy vykrojíme zbylé tvrdé části a dužinu nasekáme na kousky. Smetanu s moučkovým cukrem vyšleháme do tuha.

Povrch korpusu potřeme šlehačkou. Svrchu ho ozdobíme kousky ananasu a nastrouhanou čokoládou. Boky dortu obalíme pistáciemi a moučník dáme do lednice zatuhnout.