

Mokka dort - nepečený

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: rebe



Suroviny

- 1 balíček dětských piškotů na základ
- 100 ml silné kávy espresso
- 1 lžíce rumu
- 1 kelímek smetany ke šlehání na krém
- 1 ztužovač smetany na krém
- 300 g lučiny (žervé) na krém
- nastrovaná čokoláda na zdobení
- kompotované ovoce na zdobení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Postup:

Ve smetaně rozmícháme ztužovač a ušleháme ji do tuha. Lučinu (žervé) utřeme s cukrem a zjemníme ušlehanou šlehačkou. Piškoty namočíme do kávy smíchané s rumem a vyložíme jimi dno i stěny rozevírací dortové formy. Vrstvu piškotů pokryjeme částí krému, ten překryjeme vrstvou piškotů namočených v kávě, potřeme zbylým krémem. Dort posypeme nastrovanou čokoládou a dáme do chladničky ztuhnout a rozležet. Mokka dort můžeme podávat se šlehačkou a ovocem.