

# Pařížský dort

**Kategorie:** [Moučníky](#)

**Autor:** Ifffi



## Suroviny

- piškoty 1 balíček
- kakao 1 balíček
- voda 4 dl
- světlá želatina 1 balíček
- máslo 1 kostka
- moučkový cukr 150 g
- žloutky 4 ks
- šlehačka na ozdobu 1 balení

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Ve vodě rozmícháme kakao a uvaříme. Necháme vychladnout. Máslo utřeme s cukrem a žloutky. Jednu třetinu krému odložíme a zbylé dvě třetiny smícháme s kakaovou vodou. V případě, že je hmota řídká, zahustíme ji želatinou připravenou podle návodu na balíčku. Polovinu kakaové hmoty dáme do dortové formy a vmáčkneme do ní piškoty. Na to rozetřeme odložený světlý krém a opět vmáčkneme piškoty. Postup opakujeme se zbylým kakaovým krémem. Hotové necháme uležet do druhého dne. Před podáváním ozdobíme a nakrájíme na porce.