

Koňakový dort s třešněmi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Smetana ke šlehání 40% 5 dl
- Světlý piškotový korpus 1 ks
- Kvalitní čokoláda 100 g
- Koktejlové třešně 1 sklenice
- Vaječný koňak 1 dl
- Máslo 50 g
- Moučkový cukr 30 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Čokoládu rozlámeme na kousky, vložíme ji spolu s nakrájeným máslem do misky ponořené do horké vodní lázně, necháme rozpustit, promícháme. Pak misku vyjmeme z lázně a čokoládu mícháme, dokud nezchladne. Smetanu ušleháme s cukrem dotuha a rozetřeme ji na piškotový korpus. Povrch poklademe koktejlovými třešněmi a na závěr celý dort přelijeme tenkými proužky zchladlé, ale stále tekuté čokolády, a pak ještě tenkými proužky vaječného koňaku.