

Dvoubarevný dort se šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Čokoláda na vaření 225 g
- Máslo 225 g
- Cukr moučka 225 g
- Vejce 5 ks
- Mleté loupané mandle 150 g
- Hladká mouka 150 g
- **NÁPLŇ**
- Smetana ke šlehání 33% 400 ml
- Cukr moučka 1 lžíce
- Hořká čokoláda na ozdobu 20 g

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Troubu předehřejeme na 175-180 stupňů, formu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Čokoládu nalámeme do misky, položíme na hrnec s vroucí vodou a za občasného míchání čokoládu rozpustíme. Vyjmeme z lázně a necháme za občasného zamíchání vychladnout. Čokoládu můžeme rozpustit také v mikrovlnné troubě na nejvyšší stupeň 1-2 minuty a pak ji utřít stěrkou dohladka.

2. V míse utřeme nebo vyšleháme máslo a dvě třetiny cukru do pěny, přidáme vychladlou čokoládu (nesmí být horká, hmota by se srazila), žloutky, mandle a zamícháme. Z bílků a zbylého cukru

vyšleháme tuhý sníh, prosejeme mouku a postupně vmícháme do hmoty. Promícháme zlehka a pomalu, aby sníh nespádl a těsto nakypřil.

3. Naplníme předem vymazanou a vysypanou formu, stěrkou uhladíme povrch a pečeme v přehřáté troubě asi 45-50 minut. Ke konci pečení můžeme dort zakrýt pečicím papírem, aby se na povrchu nepřipaloval. Než dort vyndáme z trouby, zkusíme špejlí v jeho středu, jestli těsto nelepí. Necháme vychladit nejlépe na mřížce a překlápíme na tác.

4. Smetanu ušleháme se lžící cukru na tuhou šlehačku. Dort prokrojíme na půl, potřeme asi polovinou ušlehané smetany a zbylou šlehačkou potřeme povrch dortu. Posypeme nastrouhanou čokoládou nebo čokoládovými hoblinkami a podáváme.