



Čokoládový dort s duo polevou

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
4 ks bílek
100 g máslo změkklé
100 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
4 ks žloutek
60 g strouhanka

Na potřetí a ozdobení:

100 g džem meruňkový
1 balíček Poleva Duo kakao-skořice
Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (ø 18 cm)

- 1 Na přípravu těsta polevu rozpustíme podle návodu na obale. V míse vyšleháme šlehačem z bílků tuhý sníh. V jiné míse vyšleháme máslo s cukrem a vanilínovým cukrem do pěny. Postupně zašleháme žloutky. Vmícháme rozpuštěnou polevu a strouhanku. Nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků. Těsto nanese do vymazané a papírem na pečení vyložené formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 50 minut

- 2 Korpus necháme zchladnout. Poté stáhneme papír na pečení a jednou ho podélně rozřízneme. Na spodní díl nanese džem a přiklopíme horním dílem. Povrch a okraje potřeme zbylým džemem.
- 3 Polevu rozpustíme podle návodu na obale a povrch koláče dozdobíme.

