



Čokoládový dort s jahodami

asi 8 porcí



snadná příprava

do 35 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni z bílků tuhý sníh. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem dopěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a kakaem a opatrně se sněhem zlehka vmícháme do vaječné směsi dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 25 minut

- 2 Tento postup na těsto opakujeme ještě 2 x. Korpusy necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému rozpustíme v kastrůlku ve vodní lázni čokoládu. Zlatý klas uvaříme s mlékem a vanilkovým cukrem podle návodu na obale. Odstavíme, vmícháme čokoládu, přikryjeme potravinářskou fólií a necháme zcela vychladnout. V míse vyšleháme máslo s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Postupně přidáváme vychladlý Zlatý klas a aroma a vyšleháme dohladka. Povrch korpusů potřeme džemem. Na jeden korpus nanese 1/3 krému a 1/2 na plátky nakrájených jahod. Zakryjeme druhým korpusem, nanese 1/3 krému a 1/2 nakrájených jahod. Zakryjeme třetím korpusem a potřeme povrch zbylým krémem a boky uhladíme slabou vrstvou přečnívajícího krému.
- 4 Povrch dortu ozdobíme jahodami. Dort uložíme do chladničky.

Přísady::

Na těsto:

2 ks bílek 3x
2 ks žloutek 3x
2 zarovnaná PL cukr 3x
3 zarovnaná PL mouka polohrubá 3x
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker 3x
1 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker 3x

Na krém:

100 g čokoláda hořká
2 balíčky Zlatý klas Dr. Oetker
500 ml mléko polotučné
2 balíčky Vanilkový cukr Dr. Oetker
200 g máslo změkklé
180 g moučkový cukr
1 KL Aroma rumové Dr. Oetker
3 PL džem jahodový
300 g jahody čerstvé

Na ozdobení:

100 g jahody čerstvé

Ještě potřebujeme:

2 ks dortová forma (Ø 18 cm)
elektrický ruční šlehač





Tip:

- Povrch dortu můžeme polít Polevou tmavou Dr. Oetker.

