



# Čokoládový dort s malinami

asi 8 porcí



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse pomocí ponorného mixéru rozmixujeme datle a banán dohladka. Přidáme vejce, olej a kávu smíchanou s mandlemi, kakaem a kypřicím práškem a šlehačem vyšleháme 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 30 minut**

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Polevu rozpustíme podle návodu na obale a povrch korpusu potřeme. Dozdobíme malinami a uložíme do chladničky ztuhnout.

## Přísady::

### Na těsto:

15 ks datle sušené bez pecky  
1 ks banán velký  
3 ks vejce  
4 PL kokosový olej rozpuštěný  
3 PL instantní káva  
75 g mandle mleté  
1 PL Holandské kakao Dr. Oetker  
1 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

### Na políť a ozdobení:

1 balíček Poleva de Luxe extra tmavá Dr. Oetker  
125 g maliny

### Ještě potřebujeme:

ponorný mixér  
elektrický ruční šlehač  
dortová forma (ø 20 cm)

