



Čokoládový dort

12 porcí



střední obtížnost

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme máslo s cukrem a solí elektrickým ručním šlehačem nastaveným na nejvyšší stupeň do pěny. Přidáme žloutky, vejce, kůru a mouku smíchanou s kakaem a kypřicím práškem a ručně vypracujeme dohladka. Těsto vložíme asi na 30 minut do chladničky. Z 2/3 těsta vyválíme pomocí válečku plát o \varnothing 26 cm a vložíme ho do vymazané a moukou vysypané formy.
- 2 Na přípravu náplně uvaříme pudink s mlékem a cukrem podle návodu na obale. Pudink za občasného zamíchání necháme zchladnout. Poté do něj pomocí metličky vmícháme čokoládu a vejce. Náplň nanese na plát ve formě a uhladíme. Ze zbylého těsta vyválíme opět plát o \varnothing 26 cm a položíme ho opatrně na náplň.
- 3 Povrch potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky bílkem. Pomocí vidličky vytvoříme mřížku a posypeme vanilkovým cukrem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C
Horkovzdušná trouba: 140 °C
Doba pečení: asi 45 minut

- 4 Dort necháme ve formě zchladnout.

Přísady:

Na těsto:

200 g máslo změkklé
80 g cukr
0,5 KL sůl
4 ks žloutek
2 ks vejce
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
320 g špaldová mouka
80 g Holandské kakao Dr. Oetker prosáté
0,5 balení Kypřicí prášek do pečiva s vinným kamenem Dr. Oetker

Na náplň:

2 ks vejce
300 ml mléko plnotučné
120 g cukr
1 balíček Protein pudink kakaový Dr. Oetker
80 g čokoláda hořká nasekaná

Na potření a posypání:

1 ks bílek
1 balíček Třtinový cukr mletý vanilkový lusk Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (\varnothing 26 cm)

