



Čokoládový dort

10 porcí



pro zkušené

do 60 minut



1 Korpus:

Mouku a kakao prosejeme do misky, přidáme jedlou sodu a dobře promícháme.

2 Změklé máslo, olej a cukr společně utřeme do světlé hmoty. Pak zašleháme postupně vejce a vanilkový extrakt. Na závěr přidáme střídavě moučnou směs a podmáslí. Mouku na třikrát, podmáslí na dvakrát.

3 Těsto dobře promícháme a vlijeme do dortové formy, jejíž dno jsme vyložili pečícím papírem. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 stupňů (horní a spodní ohřev) asi 40-50 minut. Špejlí ověříme, zda je korpus upečený.

Elektrická trouba: 170 °C

Doba pečení: 40 - 50 minut

4 Korpus necháme zchladnout ve formě, pak patrně odřízneme po stranách od formy a vyklopíme na chladicí mřížku. Po úplném vychladnutí korpus dvakrát vodorovně prokrojíme (nožem nebo strunou), vzniknou nám tak tři pláty.

Přísady::

Na korpus:

200 g hladká mouka
50 g Přírodní kakao Dr. Oetker
1 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker
80 g máslo
30 g olej rostlinný
230 g cukr krupice
2 ks vejce (velikost M)
240 g podmáslí kysané
1 KL Bourbon Extrakt Vanilka Madagaskar Dr. Oetker

Na krém:

600 g smetana ke šlehání 33%
200 g čokoláda hořká 60%
1 KL Bourbon Extrakt Vanilka Madagaskar Dr. Oetker

Na polevu:

90 g čokoláda hořká 55-60%
90 g smetana ke šlehání 33%

Na dokončení:

Sněhové pusinky, makronky, sušenky...
Čokoládová srdíčka Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 20 cm)
nůž či struna na prokrojení korpusu
nůž nebo paleta na krém
podložka
otočný stojan na dort
cukrářský sáček nebo lahvička na polevu
potravinářská folie





5 Krém:

Polovinu smetany (300 g) zahřejeme pod bod varu a nalijeme na čokoládu. Necháme chvíli odstát, pak vymícháme stěrkou dohladka a promixujeme tyčovým mixérem. Přilijeme vanilkový extrakt a druhou polovinu studené smetany (300 g) a opět promixujeme. Zakryjeme potravinářskou fólií (přímo na krém) a necháme v lednici do druhého dne odležet.

6 Až budeme chtít dort plnit, vychlazený základ vyšleháme do krému. Šleháme pozvolna při nižší rychlosti, aby se krém nepřešlehal.

7 Kompletace dortu:

První plát korpusu položíme na tácek nebo dortovou podložku a rozetřeme na něj asi třetinu krému. Přiklopíme druhým plátem, lehce přimáčkneme a opět potřeme krémem. Zakončíme třetím plátem a dort po stranách zarovnáme a lehce uhladíme. Potom naneseeme zbytek krému na boky a vršek a uhladíme do roviny. Dáme do lednice vychladit.

8 Poleva a dokončení:

Čokoládu společně se smetanou na šlehání zahřejeme v mikrovlnné troubě nebo kastrůlku, vymícháme dohladka a necháme zchladnout. Poté ji pomocí lahvičky nebo zdobícího sáčku naneseeme na dort. Ještě před zatumnutím čokolády dort ozdobíme dle vlastní fantazie.

9 Před servírováním necháme dort alespoň 24 hodin odležet. Krájíme ostrým nožem nahřátým v horké vodě.

