



Jarní čokoládový dort

asi 12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse zalijeme kávu vroucí vodou. Přidáme na kostky nakrájené máslo, nalámanou čokoládu a cukr a metličkou vymícháme dohladka. Poté přidáme vejce, vanilkovou pastu a mouku smíchanou s droždím, kakaem a solí a důkladně zamícháme. Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C
Horkovzdušná trouba: 150 °C
Doba pečení: asi 60 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu polevy rozpustíme čokoládu v kastrůlku ve vodní lázni. Přidáme smetanu a máslo a vymícháme dohladka. Polevou potřeme povrch vychladlého korpusu a uložíme asi na hodinu do chladničky.
- 4 Povrch dortu dozdobíme vajíčky vymodelovanými z marcipánu, která můžeme obarvit potravinářským barvivem.

Tip:

- Dort můžeme ozdobit jedlými jarními květy, jako jsou fialky, sedmikrásky nebo měsíček.

Přísady::

Na těsto:

1,5 KL instantní káva
350 ml voda vroucí
250 g máslo
200 g čokoláda hořká kvalitní 70 %
250 g moučkový cukr
3 ks vejce
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
240 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
30 g Holandské kakao Dr. Oetker
0,25 KL sůl

Na polevu:

200 g čokoláda hořká kvalitní 70 %
200 ml smetana ke šlehání 33%
1 KL máslo

Na ozdobení:

1 balení Marcipán Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 24 cm)

