



# Kakaový dort s jablečným sněhem

asi 12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



## Přísady::

### Na těsto:

120 g máslo změkklé  
3 ks žloutek  
0,5 KL Aroma mandlové Dr. Oetker  
1 balení Bábovka Dr. Oetker  
50 g Holandské kakao Dr. Oetker  
12 PL káva černá zchládlá  
100 ml mléko polotučné  
3 ks bílek

### Na náplň:

3 ks jablek  
1 ks bílek  
100 g moučkový cukr

### Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker  
2 PL Holandské kakao Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
dortová forma (Ø 26 cm)  
plech na pečení (20 x 30 cm)  
ponorný mixér

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme máslo šlehačem do pěny. Přidáme žloutky, aroma, sypkou směs, kakao, kávu a mléko a vymícháme dohladka. Nakonec opatrně vmícháme vyšlehaný tuhý sníh z bílků. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 170 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 150 °C**  
**Doba pečení: asi 45 minut**

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté jednou podélně rozřízneme.
- 3 Na přípravu náplně jablka oloupeme, nakrájíme na čtvrtky a zbavíme jádřinců. Jablka nanese na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

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

- 4 Jablka necháme vychladnout a poté je pomocí ponorného mixéru rozmixujeme. V míse vyšleháme bílek šlehačem dotuha. Přidáme cukr a rozmixovaná jablka a zamícháme.





- 5 Náplň nanese na spodní díl korpusu a uhladíme. Zakryjeme vrchním korpusem a uložíme asi na hodinu do chladničky.
  
- 6 Na ozdobení polevu rozpustíme podle návodu na obale a povrch dortu jí polijeme. Necháme zatuhnout. Před podáváním posypeme kakaem.

