



Kapucínský dort

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse nad párou rozpustíme čokoládu. Přidáme kávu, aroma, kůru, žloutky a cukr a metličkou vymícháme dohladka. Poté sundáme z páry a vmícháme mák smíchaný s moukami, ořechy a kypřicím práškem. Nakonec z bílků ušleháme elektrickým ručním šlehačem nastaveným na nejvyšší stupeň tuhý sníh, který zlehka opatrně vmícháme do těsta. 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. Vychladlý korpus jednou podélně rozřízneme.
- 3 Na přípravu krému v míse vyšleháme smetanu s Crème Olé a cukrem elektrickým ručním šlehačem nastaveným na nejvyšší stupeň dotuha. Poté zašleháme tvaroh s kávou dohladka. Dort naplníme částí krému. Slabě potřeme povrch a strany dortu.
- 4 Zbytek krému nanese do cukrářského sáčku a dozdobíme povrch dortu.

Přísady::

Na těsto:

100 g čokoláda hořká
1 PL káva silná
1 KL Aroma rumové Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kůra
strouhaná Dr. Oetker
3 ks žloutek
120 g cukr
100 g 100% Mák mletý Dr. Oetker
30 g hladká mouka
30 g mouka polohrubá
50 g ořechy vlašské mleté opražené
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva
Dr. Oetker
3 ks bílek

Na krém:

250 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Crème Olé vanilka příchuť
Dr. Oetker
250 g tvaroh polotučný
2 PL káva silná

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (Ø 18 cm)
cukrářský sáček s řezanou trubičkou





Tip:

- Dort vypadá skvěle, když jej ozdobíme kuličkami. Ty vytvoříme tak, že odřízneme slabou část korpusu, kterou rozdrobíme a spojíme trochou krému. Obalíme je v mletých oříšcích a ozdobíme dort.

