



Ořechový dort s čokoládovou ganache

asi 12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mrkev, máslo a mléko. Poté přidáme obě mouky smíchané s kakaem, sodou, kypřicím práškem, skořicí a solí. Nakonec vmícháme ořechy. Těsto nanese do formy vyložené papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu ganache v kastrůlku zahřejeme smetanu a odstavíme. Do horké smetany nalámeme čokoládu a mícháme, dokud se čokoláda zcela nerozpustí. Částečně zchladlou ganache potřeme povrch dortu a necháme zatuhnout.

Přísady::

Na korpus:

3 ks vejce
250 g cukr třtinový
250 g mrkve najemno nastrouhaná
125 g máslo rozpuštěné
250 ml mléko polotučné
375 g hladká mouka
250 g jáhlová mouka
3 zarovnaná PL Přírodní kakao Dr. Oetker
1 zarovnaných KL Jedlá soda Dr. Oetker
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 zarovnaná KL skořice mletá sůl
100 g ořechy vlašské pražené nasekané

Na ganache:

120 ml smetana ke šlehání 33%
100 g čokoláda hořká

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (Ø 26 cm)

