



Pařížské čokoládové srdce s brusinkami

asi 12 porcí



snadná příprava

do 35 minut



- 1 Směs na krém (součást balení Pařížského dortu Dr. Oetker) připravíme se smetanou podle návodu na obale a uložíme na 3 hodiny, nejlépe přes noc, do chladničky.
- 2 Směs na korpus (součást balení Pařížského dortu Dr. Oetker) smícháme s vodou, olejem a vejci podle návodu na obale. Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 150 °C

Horkovzdušná trouba: 130 °C

Doba pečení: asi 35 minut

- 3 Po upečení necháme korpus vychladnout a jednou podélně rozřízneme.
- 4 Na spodní část korpusu rozetřeme brusinkový džem.
- 5 Vychlazený krém vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dotuha. Polovinu krému nanese na brusinky, uhladíme a přikryjeme vrchním dílem korpusu. Zbytkem krému potřeme povrch a okraje dortu. Na povrchu dortu nožem vytvoříme rýhovaný vzor a posypeme kakaem. Dort uložíme do chladničky.

Přísady::

Na krém:

1 balení Pařížský dort Dr. Oetker
(pouze balení na přípravu krému,
součást balení)

500 ml smetana ke šlehání 33%

Na těsto:

1 balení Pařížský dort Dr. Oetker
(pouze balení na přípravu korpusu,
součást balení)

260 ml voda

30 ml olej

2 ks vejce

Na potření a posypání:

1 zarovnaná KL Holandské kakao Dr.
Oetker

200 g džem brusinkový

Ještě potřebujeme:

forma ve tvaru srdce (Ø 25 cm)

