



Slavnostní čokoládový dort s malinami

asi 16 porcí



pro zkušené

do 60 minut



- 1 Na přípravu krému rozpustíme v hrnci máslo a přilejeme smetanu. Těsně než směs začne vřít, sejmem ze sporáku a přidáme kousky čokolády. Metličkou vymícháme do hladké tekuté směsi a uložíme na pár hodin do chladničky.
- 2 Na přípravu korpusu polevu rozpustíme v hrnci ve vodní lázni. Poté polevu nalijeme do vyšší nádoby a spolu s máslem ji vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Přidáme cukr s vanilínovým cukrem a rumem a krátce vyšleháme. Postupně přidáme mouku smíchanou s droždím a kakaem střídavě s mlékem. Tekutou směs nalijeme do formy vyložené papírem na pečení, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi hodinu kynout. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.
- 3 Korpus necháme vychladnout a poté ho vyjmeme z formy.
- 4 Připraveným krémem potřeme slabší vrstvou strany dortu. Na povrch nanese zbytek krému a pomocí nožem vytvoříme vlnky.
- 5 Na ozdobení očistíme maliny a nanese je na povrch dortu. Dozdobíme lístečky máty.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 35 minut

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)

Na krém:

70 g máslo změkklého

200 ml smetana ke šlehání 33%

250 g čokoláda na vaření

Na korpus:

1 balíček Poleva de Luxe extra tmavá
Dr. Oetker

125 g máslo změkklého

120 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

2 PL rum

230 g mouka polohrubá

1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker

3 zarovnaných PL Holandské kakao

Dr. Oetker

250 ml mléko polotučné vlažného

Na ozdobení:

100 g maliny čerstvých

10 kusů máta lístků





Tip:

- Před podáváním je dobré dort nechat několik hodin uležet v chladničce. Pokud použijete menší formu a korpus bude vyšší, můžeme korpus jednou podélně rozříznout a potřít pikantním džemem.

