



Vánoční čokoládovo - pomerančový dort

asi 16 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



Přísady::

Na těsto:

6 ks bílek
sůl
6 ks žloutek
160 g moučkový cukr
200 g máslo změkklé
200 g čokoláda hořká s
pomerančovou kůrou (rozpuštěná)
110 g hladká mouka
50 g mandle mleté
0,5 balíčky Kypřicí prášek do pečiva
Dr. Oetker

Na krém:

2 balení Dr. Oetker Puding příchuť
Vanilka
750 ml mléko polotučné
160 g máslo změkklé
120 g moučkový cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
100 g čokoláda hořká rozpuštěná
1 PL rum
2 PL šťáva pomerančová
1 ks pomeranč
200 ml rum

Na polevu a ozdobení:

80 ml smetana ke šlehání 33%
100 g čokoláda hořká
2 KL máslo

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (Ø 26 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme z bílků a soli elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni tuhý sníh. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem a máslem do pěny. Přidáme čokoládu, mouku smíchanou s mandlemi a kypřicím práškem. Nakonec vmícháme sníh z bílků. Nešleháme, jen opatrně promícháme. Těsto nanese do formy vyložené papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

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

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté ho 2 x podélně rozřízneme.
- 3 Na přípravu krému uvaříme puding s mlékem podle návodu na obale. Horký puding zakryjeme potravinářskou fólií a necháme vychladnout.
- 4 V míse vyšleháme máslo s cukrem a vanilkovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Přidáme čokoládu, rum a pomerančovou šťávu. Nakonec postupně přidáváme vychladlý puding (puding i máslo musejí mít stejnou pokojovou teplotu, aby se krém nesrazil). Pomeranč oloupeme a nakrájíme na malé kousky. Všechny 3 díly korpusu pokapeme rumem.





- 5 Spodní díl korpusu položíme na podnos, nanese 1/3 krému a uhladíme. Na povrch nanese polovinu nakrájeného pomeranče. Zakryjeme středním dílem, opět nanese 1/3 krému a nanese zbylý pomeranč. Položíme vrchní díl korpusu a zbylým krémem potřeme povrch a strany dortu. Dort uložíme asi na hodinu do chladničky.

- 6 Na plevu v kastrůlku zahřejeme smetanu těsně pod bod varu. Odstavíme a přidáme do ní nalámanou čokoládu a máslo. Metličkou mícháme, dokud se čokoláda zcela nerozpustí. Plevu nalejeme na povrch dortu tak, aby nám po stranách stékala. Povrch ozdobíme kousky pomeranče a uložíme do chladničky ztuhnout.

