



# Vegan čoko dort

12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vymícháme olej se sirupem, mlékem, octem a pastou metličkou dohladka. Přidáme obě mouky smíchané s kypřicím práškem, sodou, kakaem, cukrem a solí a vymícháme dohladka. Těsto nanese do vymazané a papírem na pečení vyložené 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.
- 3 Na přípravu náplně v mléce a smetaně vyšleháme Crème Olé s kakaem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni podle návodu na obale. Náplň nanese na povrch dort a uhladíme.
- 4 Na ozdobení rozpustíme na pánvi cukr a přidáme nasekané ořechy. Necháme zkaramelizovat a nanese na papír na pečení a necháme vychladnout. Poté je pomocí válečku nadrtíme a nanese na povrch náplně.

Tip:

- Část oříšků můžete příště vmíchat do náplně.

## Přísady::

### Na těsto:

60 ml olej řepkový  
120 ml javorový sirup  
210 ml rostlinné mléko  
1 KL jablečný ocet  
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
75 g mouka celozrnná hladká  
65 g mouka polohrubá  
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
1 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker  
30 g Holandské kakao Dr. Oetker  
prosáté  
50 g cukr třtinový  
sůl

### Na náplň:

250 ml sójový nápoj s vanilkovou příchutí  
250 ml rostlinná smetana  
2 balíčky Crème Olé čokoládová příchutí Dr. Oetker  
1 zarovnaná KL Holandské kakao Dr. Oetker  
prosáté

### Na ozdobení:

40 g cukr  
60 g ořechy lískové pražené nasekané

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 24 cm)  
elektrický ruční šlehač  
pánev teflonová

