



# Velikonoční čokoládový dort

asi 16 porcí



pro zkušené

do 50 minut



- 1 Na přípravu pařížského krému svaříme smetanu a odstavíme z plotny. Ve smetaně rozpustíme čokoládu a necháme zchladnout. Poté vložíme do chladničky a necháme minimálně 3 hodiny, nejlépe přes noc, odležet.
- 2 Na přípravu těsta rozpustíme v kastrůlku za stálého míchání na mírném ohni polevu s máslem nebo margarínem. V míse smícháme mouku, kypřicí prášek, kakao, cukr a vanilínový cukr. Přidáme vejce, mléko a důkladně vypracujeme elektrickým ručním šlehačem nejdříve na nejnižším stupni, pak na nejvyšším stupni dohladka. Nakonec vmícháme rozpuštěnou polevu s máslem. Těsto naplníme do formy vyložené papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 160 °C**

**Horkovzdušná trouba: 140 °C**

**Doba pečení: asi 60 minut**

- 3 Korpus necháme vychladnout 10 minut ve formě. Poté vyklopíme na kuchyňskou mřížku vyloženou papírem na pečení a stáhneme papír, na kterém se korpus pekl. Korpus překlopíme a necháme zcela vychladnout.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)  
papír na pečení  
formičky na vykrajování

### Na pařížský krém:

200 g čokoláda na vaření (nasekaná)  
250 ml smetana ke šlehání 33%

### Na těsto:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker  
250 g máslo nebo margarín  
300 g hladká mouka  
4 zarovnaná PL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
50 g Holandské kakao Dr. Oetker  
250 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
4 ks vejce  
125 ml mléko polotučné

### Na krém s vaječným likérem:

400 ml smetana ke šlehání 33%  
(vychlazená)  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
1 balíček Želatinový ztužovač Dr. Oetker  
100 ml voda (vlažná)  
125 ml vaječný likér

### Na ozdobení:

1 zarovnaná PL moučkový cukr





- 4 Korpus dvakrát podélně rozřízneme. Spodní část korpusu položíme na podnos a kolem upevníme očištěný okraj dortové formy. Ze střední části korpusu vykrojíme formičkou několik tvarů a odložíme stranou. Směs na pařížský krém ušleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha a naneseeme na spodní část korpusu. Přiložíme vrchní část korpusu a lehce přitlačíme.
- 5 Na přípravu krému ušleháme smetanu s vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem dotuha. Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a ihned vmícháme do likéru. Odebereme asi 4 PL směsi s likérem a odložíme stranou. Zbývající směs nalijeme do ušlehané šlehačky a důkladně promícháme. Krém rozetřeme na korpus, přiložíme plát korpusu, ze kterého jsme vykrájeli tvary a lehce přitlačíme. Otvory vyplníme směsí s likérem. Dort uložíme nejméně na 3 hodiny do chladničky, nejlépe přes noc.
- 6 Dort posypeme moučkovým cukrem a ozdobíme vykrájenými tvary.

