

Perníkový dort

Přísady:

korpus:

- 2 a 1/2 hrnku polohrubě mouky
- 1 hrnek cukru krystal
- 1 PE perníkového koření Dr. Oetker
- 1 PE prášku do pečiva Dr. Oetker
- 3 PE přírodního kakaá Dr. Oetker
- 1 PE domácí jahodové marmelády
- 1/2 hrnku oleje
- 1 a 1/2 hrnku sojového (nebo jiného rostlinného) mléka

krém:

- 500 g kokosové smetany na šlehání
- 120 g čokolády na vaření
- 1 balíček VEGA Gel Dr. Oetker
- 1 PE instantní kávy



Postup

korpus:

Ve velké míse smícháme všechny sypké ingredience. Přidáme marmeládu, olej, mléko a metličkou umícháme hladké těsto. Těsto nalijeme do předem vymazané dortové formy o průměru 28 cm (na vymazání použijeme Backspray od Dr. Oetker). Pečeme v předehřáté troubě na 170 °C zhruba 30 až 40 minut.

krém:

Nalámanou čokoládu rozpustíme v kastrůlku společně s polovinou (250 ml) kokosové smetany na šlehání. Přidáme VEGA Gel a za stálého míchání asi minutu povaříme. Vmícháme instantní kávu, odstavíme, a necháme důkladně vychladnout v lednici.

Zbytek smetany vyšleháme elektrickým šlehačem v tuhý krém. Po vychladnutí čokoládovo-kávové směsi obě společně vyšleháme elektrickým šlehačem a necháme alespoň hodinku vychladnout v lednici.

dokončení:

Korpus rozkrojíme v polovině a naplníme dort částí krému. Vrchní díl korpusu přiklopíme a celý dort potřeme zbylým krémem. Dort na závěr posypeme přírodním kakaem. Vychladíme v lednici asi 4 hodiny a můžeme podávat.

