

# Čokoládovo-smetanový dort s banány



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10h 20min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 10h 35min , Porce: 8

**4834** kalorií , **10 g** cukrů , **224 g** tuků , **97 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cokoladovo-smetanovy-dort-s-banany>

## Příprava

Z čokolády na vaření, 70 g cukru moučky, 100 g vlašských ořechů, másla, bílků si připravíme čokoládovou pěnu s oříšky (viz související recepty) a dáme stranou. Zbývající vlašské ořechy nasekáme a smícháme s moukou, nakrájeným pokrmovým tukem, cukrem krystal, vejcem a kakaem. Vypracujeme hladké těsto, vyválíme placku a dáme do dortové formy o průměru 23 cm, kterou jsme vyložili pečícím papírem. Těsto propícháme vidličkou a dáme péct na 10-15 minut do předehřáté trouby na 180 °C. Poté upečený korpus necháme vychladnout. Mezitím smícháme smetanu s cukrem moučkou. Banány oloupeme a nakrájíme na kolečka. Na vychladnutý dortový korpus rovnoměrně rozetřeme čokoládovou pěnu s oříšky a dáme na 2 hodiny do mrazničky. Poté rozetřeme 2/5 smetanové směsi a pokryjeme 2 nakrájenými banány. Na banány opět rozetřeme 2/5 smetanové směsi a opět pokryjeme 2 nakrájenými banány. Poté rovnoměrně rozetřeme zbývající smetanovou směs, na kterou položíme zbývajícími kolečka banánu. Posypeme grankem a dáme na noc chladit do ledničky.

## Ingredience

- ✓ 150 g hladké mouky
- ✓ 200 g vlašských ořechů
- ✓ 125 g pokrmového tuku
- ✓ 1 vejce
- ✓ 100 g cukru krystalu
- ✓ 2 lžičky kakaa
- ✓ 3 lžičky granka
- ✓ 500 ml zakysané smetany
- ✓ 270 g cukru moučky
- ✓ 200 g čokolády na vaření
- ✓ 70 g másla
- ✓ 5 vaječných bílků
- ✓ 5 banánů

## Kategorie

Narozeniny, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Labužník, Rodina, Moučník

