

Čokoládový dort



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 4h 0min , Porce: 10

3697 kalorií , **6 g** cukrů , **190 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladovy-dort-1>

Příprava

Kruhovou dortovou formu (nebo i jiný tvar formy) s odnímatelným dnem vymastíme a dno vyložíme pečicím papírem. Troubu předehřejeme na 160°C, horkovzdušnou na 140 °C. Čokoládu nalámeme do kastrůlku, přidáme máslo a kávu, rozpuštěnou ve 120 ml vroucí vody. Prohříváme, až se čokoláda a máslo rozpustí, ale nezahříváme příliš. Mezitím promícháme v míse mouku, prášek, sodu, cukr a kakao tak, aby ve směsi nebyly žádné žmolky. V jiné misce smícháme vejce s podmáslím. Rozpuštěnou čokoládu a vaječnou směs promícháme s moukou, aby vznikla hladká, polotekutá směs. Vlijeme do formy a pečeme cca 1h30. Do středu korpusu vpíchneme špejli; neulpí-li na ní vlhké drobečky, je upečeno. Praskliny na povrchu nevadí, zakryje je poleva. Korpus necháme vychladnout (nelekněte se, když trochu klesne), vyklopíme na drátěnou podložku a sejmeme formu. Vychladlý korpus podélně rozřízneme na tři díly. Čokoládu na polevu dáme do misky. V kastrůlku zahřejeme smetanu s cukrem k bodu varu, přelijeme přes čokoládu a promícháme dohladka. Trochou polevy spojíme díly korpusu, zbytkem dort přelijeme a po stranách polevu uhladíme širokým nožem. Dozdobíme podle svých

Ingredience

- 400 g čokolády s minimálním obsahem kakaa 60% (200 g čokolády si necháme na polevu)
- 200 g nakrájeného másla
- 1 lžičce instantní kávy
- 170 g hladké mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1/4 lžičky sody
- 200 g cukru moučka (nebo cukr typu muscovado)
- 200 g cukru krupice
- 25 g tmavého holandského kakaa
- 3 středně velká vejce
- 5 lžic podmáslí
- 280 ml smetany ke šlehání (na polevu)
- 2 lžičce cukru krupice (na polevu)

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

představ.

▣ **Tip k receptu**

V cukrárně nebo pekárnách se dají koupit různá marcipánová zdobená, takže svůj dort můžete dozdobit velmi hezky a bude vypadat jako od profesionálů.

