

# Čokoládový dort s červenou řepou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min

Celkový čas: 0min , Porce: 10

**4021** kalorií , **123 g** cukrů , **266 g** tuků , **390 g** bílkovin

**Autor:** Baara

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cokoladovy-dort-s-cervenou-řepou>

## Příprava

Nastrouhejte si na jemné části struhadla uvařené řepy a jablko. Cukr s vejci vyšlehejte a přidejte k řepě a jablku. Ve vodní lázni si rozpustíte, spolu s vámi zvoleným tukem, čokoládou. Poté přelijte čokoládu ke směsi, kterou jste si předtím připravili a přidejte ještě mouku, kakao a prášek do pečiva. Vše důkladně promíchejte. Vylijte těsto do připravené vymazané formy o průměru alespoň 25 cm a dejte péct na 180 °C po dobu 35 minut. Polevu si připravíme tak, že si čokoládu nalámeme na malé kousky a zalijeme horkou smetanou. Chvilí necháme odstát a poté promícháme. Čokoláda by se měla ve smetaně krásně rozpustit. Pak už stačí dort jen polít připravenou polevou a ozdobit ovocem a oříšky, které máte rádi.

## Ingredience

- ✓ 3 ks červená řepa
- ✓ 1 ks jablka
- ✓ 300 g vysokoprocentní hořké čokolády
- ✓ 100 g másla
- ✓ 120 g třtinového cukru
- ✓ 4 ks vejce
- ✓ 100 g hladké mouky (možno nahradit rýžovou, pohankovou)
- ✓ 1 lžice kakaa
- ✓ 1 lžice bezfosfátového kypřicí prášku do pečiva
- ✓ 90 g hořké čokoláda na polevu
- ✓ 90 ml smetany ke šlehání (šlehačka) na polevu

## Kategorie

Narozeniny, Labužník, Dezert, Moučník, Párty občerstvení, Cukroví



