

# Čokoládový dort s mandlemi



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 10min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 8

2172 kalorií , 9 g cukrů , 92 g tuků , 77 g bílkovin

Autor: Milena

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

## Příprava

Mandle dáme do vody a necháme projít varem. Vaříme tak dlouho, až se hnědá slupka začne oddělovat od mandlí. Mandle slijeme, oloupeme z nich hnědé slupky a mandle pomeleme. Ztužený potravní tuk, žloutky a cukr ušleháme do pěny. 150 g čokolády rozpustíme ve vodní lázni a přidáme do pěny. Bílky ušleháme do hustého sněhu a opatrně zamícháváme do těsta. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem do pečiva a pomleté mandle. Vše důkladně pomalu zamícháme. Těsto vlijeme do vymazané a moukou vysypané dortové formy o průměru 20 cm. Dáme péct na 70 minut do předem vyhřáté trouby na 200 °C. Korpus necháme vychladnout a rozřízneme na 3 pláty. Spodní plát namažeme marmeládou a přiklopíme dalším plátem. Postup 2x opakujeme. Poslední plát ještě polijeme rozpuštěnou čokoládou.

## Ingredience

- ✓ 450 g čokolády na vaření
- ✓ 150 g ztuženého potravního tuku
- ✓ 6 vajec
- ✓ 150 g cukru krupice
- ✓ 100 g mandlí
- ✓ 150 g hladké mouky
- ✓ 1/2 kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 sklenka rybízové marmelády na namazání

## Kategorie

Narozeniny, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník