Dobošův dort

Obtížnost: ▫▫▫▫▫

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **12**

5668 kalorií , **5 g** cukrů , **359 g** tuků , **256 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: https://srecepty.cz/dobosuv-dort

Příprava

Krém na dort si připravíme den dopředu. Cukr, tuk a smetanu přivedeme k varu, vmícháme kakao a strouhanou čokoládu. Dáme do lednice a druhý den do krému zašleháme změklé máslo. Na korpus upečeme 6 kulatých plátků a to tak, že máslo vyšleháme se žloutky a třetinou cukru. Z bílků a zbylého cukru vyšleháme sníh. Polovinu sněhu opatrně vmícháme k máslové směsi, poté postupně přidáváme mouku a vmícháváme zbytek sněhu. Hmotu ihned rozetřeme na pečící papír do tvaru plátků. Pečeme zprudka na 200-220°C. Plátky spolu spojujeme krémem a dort takto necháme v chladu ztuhnout. Na polevu vmícháme do rozpuštěné čokolády cukr moučku a 20 ml vody celý dort polevou polijeme a necháme zatuhnout. Povrch dozdobíme dle našeho uvážení. Můžeme použít zbylý krém, nebo čoko hoblinky.

Ingredience

- Na korpus: 200 g másla
- 6 vajec
- 180 g cukru krystal
- 180 g hladké mouky
- špetka citronové kůry
- Na krém: 100 g cukru krupice
- 330 ml smetany ke šlehání
- 170 g čokolády na vaření
- 90 g kakaa
- 70 g pokrmového tuku
- 70 g másla
- Poleva: 200 g čokolády
- 50 g cukru moučka

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Zkušený kuchař, Moučník