

# Dort Caprese - vhodný pro bezlepkovou dietu



Obtížnost:     

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min

Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

5473 kalorií , 16 g cukrů , 496 g tuků , 330 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: [https://srecepty.cz/dort-caprese-  
vhodny-pro-bezlepkovou-dietu](https://srecepty.cz/dort-caprese-vhodny-pro-bezlepkovou-dietu)

## Příprava

Nejprve si předehřejeme troubu na 200° C a mandle v ní opražíme do růžova. Poté je rozmixujeme. Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a udržujeme jí mírně teplou. Mezitím co se nám rozpouští čokoláda si do mísy dáme 5 žloutků, měkké máslo a půl dávky cukru krupice. To vše vyšleháme do pěny a do této směsi přidáme druhou polovinu cukru. Znovu vyšleháme a přidáme rozmixované mandle a čokoládu. Tuto směs mícháme ručně, NE elektrickým šlehačem, zvrchu dolů. Do hnědé rozmíchané směsi zašleháme sníh, který jsme si připravili z pěti bílků. Dortovou formu si vymažeme olejem a nalijeme do ní těsto, pečeme na 150° C přibližně 1 hodinu. Hotový dort můžeme posypat cukrem moučka.

## Ingredience

- ✓ 250 g másla
- ✓ 250 g hořké čokolády
- ✓ 300 g strouhaných mandlí
- ✓ 150-200 g cukru krupice
- ✓ 5 vajec
- ✓ cukr moučka na posypání

## Kategorie

Výjimečný den, Italská, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Moučník

