

Kakaovo - čokoládová podkova



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 18min
Celkový čas: 2h 18min , Porce: 16

7870 kalorií , **5 g** cukrů , **469 g** tuků , **145 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kakaovo-cokoladova-podkova>

Příprava

Dno formy vyložíme pečícím papírem, boky vymažeme tukem a vysypeme moukou. Ze 6 bílků a 6 lžic moučkového cukru ušleháme tuhý sníh. Postupně přisledíme 6 žloutků a vařečkou vmícháme 5 lžic prosáté mouky s 1 lžičkou kypřicího prášku do pečiva a 1 lžící kakaa. Těsto vylijeme do formy, zarovnáme a dáme péct do vyhřáté trouby. Korpus pečeme při 180 stupních asi 17-18 minut. Jestli je těsto upečené, zistíme píchnutím špejle. Rovnakým způsobem upečeme ještě 2 piškoty. Korpusy necháme vychladnout a vodorovně je rozřízneme. Potřeme je džemem, opět slepíme a pokapeme rumem. 5 vajec, zbylé kakao, vanilkový a moučkový cukr ušleháme nad párou. Hmotu necháme vychladnout. Máslo vyšleháme do pěny a spojíme s vaječnou hmotou. Krém rozdělíme na 3 části. Korpusy slepíme krémem. Vrch potřeme tenkou vrstvou džemu, boky zbylým krémem a poté oblepíme kokosem. Čokoládu rozpustíme s olejem a máslem a polijeme vrch dortu. Dort uložíme do lednice, když je čokoláda stuhnutá, ozdobíme dort podle své fantazie a necháme v lednici.

Ingredience

- 18 vajec + 5 vajec do náplně
- 15 lžic polohrubé mouky
- 18 lžic cukru moučky + 220 g cukru do krému
- 3 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 4 lžíce tmavého kakaa
- 375 g másla + ořech másla do polevy
- 1 a 1/2 balíčku vanilkového cukru
- 1 velká sklenka pikantního džemu
- 200 g čokolády na vaření
- 3 lžíce rostlinného oleje
- 150 - 200 ml rumu
- 1 malé balení kokosové moučky

Kategorie

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

▣ **Tip k receptu**

Boky dortu můžeme ozdobit oříškami, strouhanou bílou nebo bílou a tmavou čokoládou, efektní jsou nasucho opražené mandlové lupínky.

