

Kakaový dort



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 12h 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 12h 20min , Porce: 8

1204 kalorií , **0 g** cukrů , **70 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/kakaovy-dort>

Příprava

Ve dvou sklenicích vody svaříme kakao a necháme vychladnout. Máslo, cukr a vanilkový cukr mícháme do pěny. Tento krém vmícháme do kakaové hmoty, postupně přidáme žloutky a ještě krátce šleháme. Mandle spaříme a oloupeme, osušené nasekáme a přisypeme k těstu. Do vychladlé kakaové hmoty vmícháme utřené máslo a zamícháme dětské piškoty. Nalijeme do dortové formy a necháme do druhého dne v ledničce. Před podáváním ozdobíme šlehačkou.

Ingredience

- ✓ 2 sklenky vody
- ✓ 1/2 sáčku kakaa
- ✓ 1 máslo
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 140 g cukru moučky
- ✓ 2 balení piškotů dětských
- ✓ 1 balení mandlí
- ✓ 1 smetanu ke šlehání (šlehačku)

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Moučník

