

Kakaový dortík



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 10

1293 kalorií , **1 g** cukrů , **76 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: kamsilka

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

Příprava

Z bílků ušleháme tuhý sníh, můžeme přidat lžičku studené vody. Postupně přidáváme krupicový cukr a ještě chvíli šleháme, až sníh hodně zhoustne. Potom zašleháme žloutky, můžeme přidat lžičku horké vody, a nakonec jen zlehka vmícháme polohrubou mouku a lžičku horké čokolády v prášku. Těsto plníme do vymazané a vysypané dortové formy. Pečeme v předem vyhřáté troubě asi 30 minut. Před pečením dortu napícháme střed, aby se nám netvořilo břicho. Pudingový krém: v mléku rozmícháme kakaové pudinky, cukr a za stálého míchání uvaříme. Do šálku dáme dvě malé lžičky rozpustné kávy, vanilkový cukr, zalijeme troškou horké vody, přidáme skořici, rum a zamícháme. Vychlazený puding a obsah šálku vlijeme do šlehače, přidáme máslo a ušleháme do hladkého krému. Dort po vychladnutí dvakrát rozkrojíme a namažeme připraveným krémem. Čokoládu na vaření rozpustíme ve vodní lázni, přidáme dvě lžičky oleje a vše dobře umícháme, až se vytvoří hladká poleva. Hotovou čokoládovou polevou polijeme dort a necháme vytuhnout.

Ingredience

- ✓ 120 g polohrubé mouky
- ✓ 120 g cukru krupice
- ✓ 100 g cukru na pudink
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 lžička horké čokolády v prášku
- ✓ 500 ml mléka
- ✓ 2 kakaové pudingové prášky
- ✓ 2 lžičky másla nebo Hery
- ✓ 2 lžičky rozpustné kávy
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 lžička skořice
- ✓ 2 lžičky rumu
- ✓ 2 lžičky slunečnicového oleje
- ✓ 2 čokolády na vaření

Kategorie

Narozeniny, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Návštěva, Moučník