

Ledový čokoládový dort s oříšky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 3h 30min , Čas vaření: 2h 40min

Celkový čas: 6h 10min , Porce: 8

816 kalorií , 87 g cukrů , 30 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/ledovy-cokoladovy-dort-s-orisky>

Příprava

Dortovou formu o průměru 23 cm dáme na plech, který jsme vyložili pečícím papírem a vlijeme Italskou pěnu s oříšky, kterou jsme si připravili z 280 g cukru moučky, 100 g vlašských ořechů, 4 vaječných bílků a vody (viz související recepty). Dáme péct na 2 hodiny do předehřáté trouby na 100 °C. Při pečení, necháme mírně otevřená dvířka od trouby, aby se pěna důkladně vysušila. Mezitím si připravíme z čokolády na vaření, 100 g vlašských ořechů, 70 g cukru moučky, 70 g másla a 5 vaječných bílků čokoládovou pěnu s oříšky (viz související recepty) a dáme chladit do ledničky. Upečenou Italskou pěnu opatrně vyjmeme, sloupneme pečící papír a dáme bokem. Ze 4 bílků a cukru krystalu ušleháme tuhý sníh, postupně přidáme 80 g pomletých vlašských ořechů, 4 žloutky, mouku a 50 g roztopeného másla. Vše důkladně promícháme mixerem (na nejnižší rychlosti) a vlijeme do vymazané a moukou vysypané dortové formy o průměru 23 cm. Pečeme 25 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Hotový korpus necháme vychladnout. Mezitím si z mléka, 80 g vlašských ořechů, 50

Ingredience

- ✓ 380 g cukru moučky
- ✓ 360 g vlašských ořechů
- ✓ 9 vaječných bílků
- ✓ 4 lžíce vody
- ✓ 4 vejce
- ✓ 120 g cukru krystalu
- ✓ 40 g hladké mouky
- ✓ 170 g másla
- ✓ 200 g čokolády na vaření
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 1 sáček želatiny
- ✓ 4 lžíce granka
- ✓ 100 ml čokoládové polevy
- ✓ 50 ml bílé čokoládové polevy

Kategorie

Narozeniny, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Dezert

g másla, 30 g cukru moučky a želatiny připravíme italský ořechový krém (viz související recepty). Dortovou formu o průměru 23 cm vyložíme pečícím papírem. Na dno vložíme upečenou italskou pěnu, potřeme 1/2 čokoládové pěny s oříšky a přikryjeme upečeným a vychladnutým korpusem. Na korpus rovnoměrně rozetřeme italský oříškový krém a na chvíli odstavíme, aby nám krém ztuhl. Na ztuhlý krém rovnoměrně rozetřeme zbývající čokoládovou pěnu s oříšky a dáme chladit na 2 hodiny do mrazničky. Poté dort opatrně vyjmeme z formy, polijeme roztopenou čokoládovou polevou, boky posypeme grankem a dozdobíme bílou čokoládovou polevou. Dort dáme chladit do ledničky, aby nám před podáváním pěkně ztuhl.

