

# Nadýchaný čokoládový dort s ananasem a čokoládovou polevou



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

1779 kalorií , 7 g cukrů , 51 g tuků , 79 g bílkovin

Autor: beruska1986

Odkaz: <https://srecepty.cz/nadychany-cokoladovy-dort-s-ananasem-a-cokoladovou-polevou>

## Příprava

Kakao rozmícháme ve 150 ml horké vody a necháme zchladnout. Vejce vyšleháme s cukrem do pěny. Po částech vmícháme prosátou mouku a rozpuštěné kakao. Dortovou formu o průměru 26 cm vymažeme tukem, vysypeme moukou a naplníme těstem. Vložíme ji do trouby a korpus pečeme při teplotě 160 °C asi 45 minut. Po upečení necháme vychladnout, poté rozkrojíme na 2 pláty. Spodní namažeme rybízovou marmeládou a poklademe kousky ananasu. Přiklopíme druhým plátem. Dort polijeme čokoládovou polevou a dle vlastní fantazie dozdobíme. Necháme ztuhnout v chladu.

## Ingredience

- ✓ 50 g kakaa
- ✓ 6 vajec
- ✓ 350 g cukru krupice
- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 1 prášek do pečiva
- ✓ 1 konzerva ananasu
- ✓ 1 balení čokoládová poleva

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník

