# Sametový nepečený čokodort podle Apetitu

**Obtížnost:**

Čas přípravy: 4h 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 4h 20min , Porce: **8**

**1210** kalorií , **27 g** cukrů , **59 g** tuků , **6 g** bílkovin

**Autor:** Sonia005

**Odkaz:** https://srecepty.cz/sametovy-nepeceny-cokodort-podle-apetitu

## Příprava

V kuchyňském robotu rozsekáme sušeny nadrobno, zalijeme rozpuštěným máslem a ještě promixujeme. Do dortové, vymazané formy o průměru 20cm vysypeme a utlačíme, abychom měli pokryté celé dno. Vložíme formu do lednice a necháme ztuhnout. Mezitím si připravíme krém. Čokoládu nalámeme a rozpustíme ve vodní lázni. Odložíme stranou a v další misce ve vodní lázni ušleháme bílky s cukrem na pevný sníh. V další a poslední míse ušleháme šlehačku do polotuha. Rozpuštěnou čokoládu přilijeme do sněhu, přidáme šlehačku a rum. Jemně stěrkou promícháme do osmicového tvaru. Aby nám sníh nespadl a krém byl krásně nadýchaný. Nalijeme do formy na sušenkový základ a necháme alespoň 4 hodiny chladit. Nejlépe však přes noc.

### Tip k receptu

Na dort můžeme ještě nasypat strouhané ořechy. Podávat jej můžeme přelité malinovou omáčkou, nebo se šlehačkou. Jak kdo má rád.

## Ingredience

- 100 g sušenek Esíčka nebo máslových
- 50 g rozpuštěného másla
- 250 g čokolády na vaření (50% a více)
- 2 bílky
- 80 g cukru krupice
- 285 ml smetany ke šlehání
- 2 lžíce rumu

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Návštěva, Dezert