

Snadný a rychlý čokoládový dortík

Obtížnost: □□□□□

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

1978 kalorií , 3 g cukrů , 150 g tuků , 39 g bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/snadny-a-rychly-cokoladovy-dortik>

Příprava

Vejsce s cukry utřeme do pěny. Smícháme mouku, solamyl, prášek do pečiva, kakao a skořici a postupně vmícháme do vaječné pěny. Těsto vlijeme do vymazané a vysypané dortové formy a pečeme ve vyhřáté troubě asi 30 minut. Mezitím si připravíme krém: uvaříme si čokoládový pudink, necháme jej vychladnout za stálého šlehání. Do zchladlé hmoty zašleháme máslo a rum. Korpus rozřízneme na půl, obě části pak spojíme krémem a celý dort potřeme čokoládovou polevou. Dozdobit můžeme dle libosti.

Ingredience

- 100 g hladké mouky
- 4 vejce
- 125 g cukru krupice
- 1 balení vanilkového cukru
- 25 g solamylu
- 10 g kakaa
- 3/4 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- špetka mleté skořice
- 1 balení čokoládového pudinku
- 300 ml mléka
- 100 g cukru krupice
- 150 g másla
- 2 lžíce rumu
- 1 čokoláda na vaření na polevu
- 7 dkg ztuženého potravního tuku na polevu

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník