

Vynikající čokoládový dort

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 8

1444 kalorií , 0 g cukrů , 123 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/vynikajici-cokoladovy-dort>

Příprava

Mléko, Solamyl, žloutky za stálého míchání zahříváme tak dlouho, až začne vzniklý krém pobublávat. Necháme ho vychladnout. Mezitím si rozpustíme čokoládu s máslem, které jsme předtím vyšlehali. Tuto hmotu přidáme ke žloutkovému krému a vše dobře promícháme. Dortovou formu vymažeme máslem (můžeme také vysypat kokosem) a vyložíme ji vrstvou piškotů. Na ni pak nalijeme polovinu krému. Postup opakujeme ještě jednou, poté necháme ztuhnout v ledničce.

Tip k receptu

Hotový moučník můžeme dozdobit rozpuštěnou čokoládou, šlehačkou či rozdrčenými sušenkami.

Ingredience

- 250 ml mléka
- 1 lžíce Solamylu
- 3 žloutky
- 250 g čokolády na vaření
- 150 g másla
- 120 g piškotů dětských

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník