

# 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 rozdrobenými 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