



Pruhováný Míša dort (8-10 porcí)

Kakaový piškotový plát:

- 4 vejce, velikost M
- 100 g cukru krupice
- 80 g hladké mouky
- 25 g přírodního kakao (možno i holandské)
- 1/2 lžičky prášku do pečiva

Troubu předehřejte na 200 stupňů (horní a spodní ohřev), velký plech vyložte pečícím papírem. Já jsem opět použila silikonový plát, který jsem lehce vytřela olejem.

Vejce vyšlehejte společně s cukrem do husté pěny, pár minut v robotu vám to zabere. Mouku smíchejte s kakaem a práškem do pečiva a opatrně stěrkou přes sítko vmíchejte do vyšlehaných vajec. Pracujte rychle, ale opatrně, moučnou směs dobře zapracujte.

Těsto rozetřete na připravený plech v síle asi 1 cm (ca. 28×36 cm) a dejte péct do vyhřáté trouby na 9-10 minut. Těsto by mělo být na dotek pružné. Ihned po upečení stáhněte plát i s papírem z horkého plechu a otočte na lehce pomoučený nebo pocukrovaný papír či utěrku. Nechte takto vychladnout, pak papír opatrně sloupněte. Pokud pečete na silikonu, nechte vychladnout plát na něm.

Tvarohový krém:

- 250 g tvarohu ve vaničce, tučný nebo polotučný
- 250 g tvarohu v kostce, jemný
- 250 g mascarpone
- 50-100 g smetany ke šlehání 33%
- 80-100 g cukru krupice
- vanilková pasta/extrak/lusk

Oba tvarohy, mascarpone a cukr společně promíchejte (prošlehejte). Já jsem použila pádlovou (káčkovou) metlu od robota. Přidejte vanilku a nakonec přilijte podle potřeby smetanu. Výsledná konzistence by měla být jemná a krémová, ale ne řídká. Hodně záleží na druhu použitého tvarohu. V případě potřeby si krém přislad'te.

Sestavení dortu

Okraje piškotového plátu seřízněte do roviny. Pokud jste pekli na silikonu, nemusíte, tam je to rovné samo o sobě. Asi 260-280 g tvarohového krému si dejte stranou na finální obmaz (do lednice) a zbytek rovnoměrně rozetřete po celé ploše plátu. Plát pak rozkrájejte na stejně široké pruhy ca. 5-6 cm. Rozměřte si to podle velikosti vašeho plátu. Berte v úvahu, že čím užší pruhy budou, tím bude dort nižší, ale větší, nebo naopak. Já jsem krájela 6 cm pruhy a

dosáhla jsem dortu o průměru 18 cm.

První pruh stočte do rolády a položte na pečící papír, dortovou podložku nebo tácek. Další pruhy přikládejte kolem prvního stočeného pruhu dokola – viz. foto. Každý pruh vždy lehce přimáčkněte. Nebojte, jde to celkem dobře. Nakonec celý dort stáhněte nastavitelným ráfkem, vnitřek ráfku můžete vyložit folií, a dejte do lednice na pár hodin ztuhnout.

Následně sejměte ráfek a celý dort obmažte krémem, který jste si dali stranou. Opět dejte chladit.

Čokoládová poleva:

- 65 g hořké čokolády 55-60% (použila jsem Callebaut 811)
- 65 g smetany ke šlehání 33%
- strouhaná čokoláda na posyp (nemusí být)

Čokoládu i smetanu dejte do misky a společně zahřejte v mikrovlnné troubě. Míchejte do úplného rozpuštění. Nechte zchladnout na pokojovou teplotu, pak nalijte na vršek dortu a pomocí lžice rozetřete. Část čokolády by měla stéct i po stranách. Ještě než poleva zaschne, můžete dort posypat kousky nasekané nebo nastrouhané čokolády.

Dort uchovávejte v lednici, krájejte ostrým nožem nahřátým v horké vodě.