



Čokoládový dort

Čokoládový korpus (průměr 20 cm):

- 200 g hladké mouky
- 50 g přírodního kakaa Dr. Oetker
- 1 lžička (zarovnaná) jedlé sody Dr. Oetker
- 80 g másla
- 30 g rostlinného oleje
- 230 g cukru krupice
- 2 vejce (velikost M)
- 240 g kysaného podmáslí
- 1 lžička vanilkového extraktu Dr. Oetker

Mouku a kakao prosejte do misky, přidejte jedlou sodu a dobře promíchejte.

Změklé máslo, olej a cukr společně utřete do světlé hmoty. Pak zašlehejte postupně vejce a vanilkový extrakt. Na závěr přidejte střídavě moučnou směs a podmáslí. Mouku na třikrát, podmáslí na dvakrát. Těsto dobře promíchejte a vlijte do dortové formy o průměru 20 cm, jejíž dno, jste si vyložili pečícím papírem.

Pečte v troubě vyhřáté na 170 stupňů (horní a spodní ohřev) asi 40-50 minut. Špejlí si ověřte, zda je korpus upečený.

Korpus nechte chladnout ve formě, pak patrně odřízněte po stranách od formy a vyklopte na chladicí mřížku. Po úplném vychladnutí korpus dvakrát vodorovně prokrojte (nožem nebo strunou), vzniknou vám tak tři pláty.

Čokoládový krém:

- 600 g smetany ke šlehání 33%
- 200 g hořké čokolády 60%
- 1 lžička vanilkového extraktu Dr. Oetker

Polovinu smetany (300 g) zahřejte pod bod varu a nalijte na čokoládu. Nechte chvíli odstát, pak vymíchejte stěrkou do hladka a promixujte tyčovým mixérem. Přilijte vanilkový extrakt a druhou polovinu studené smetany (300 g) a opět promixujte. Zakryjte potravinářskou fólií (přímo na krém) a nechte v lednici do druhého dne odležet.

Až budete chtít dort plnit, vychlazený základ vyšlehejte do krému. Šlehejte pozvolna při nižší rychlosti, aby se krém nepřešlehal.

Kompletace dortu:

První plát korpusu položte na tácek nebo dortovou podložku a rozetřeme asi třetinu krému.

Přiklopte druhým plátem, lehce přimáčkněte a opět potřete krémem. Zakončete třetím plátem a dort po stranách zarovnejte a lehce uhlad'ete. Potom naneste zbytek krému na boky a vršek a uhlad'ete do roviny. Dejte do lednice vychladit.

Čokoládová poleva:

- 90 g hořké čokolády 55-60%
- 90 g smetany ke šlehání 33%
- pusinky, makronky, čokoládové dekorace (srdíčka Dr. Oetker)

Smetanu a čokoládu společně zahřejte v mikrovlnné troubě a vymíchejte do hladké polevy. Za občasného míchání nechte polevu zchladnout (ca. 27-28 stupňů) a lehce zhoustnout. Poté ji pomocí lahvičky nebo zdobícího sáčku naneste na dort. Ještě před zatuhnutím čokolády dort ozdobte dle vlastní fantazie.

Před servírováním nechte dort alespoň 24 hodin odležet. Krájejte ostrým nožem nahřátým v horké vodě.