

Čokoládový dort s višněmi (8-10 porcí)

Kakaový korpus

- 80 g vajec
- 45 g cukru krupice
- 35 g hladké mouky
- 10 g kakaa
- 8 g másla

Vejce a cukr společně zahřejte ve vodní lázni na teplotu 50 °C. Přelijte do mísy od robota a vyšlehejte do hustého krému. Stěrkou vmíchejte prosátou mouku s kakaem a dobře promíchejte. Nakonec přidejte rozpuštěné a zchladlé máslo.

Těsto nalijte do formy o průměru 16 cm, jejíž dno jste si vyložili pečicím papírem. Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C (horní/dolní ohřev) asi 15-20 minut. Špejlí si ověřte, že je korpus propéčený. Nechte vychladnout ve formě, pak opatrně odřízněte od formy a vyjměte.

TIP - Korpus před použitím seřízněte nahoře do roviny. Bude to nejen pěkně vypadat, ale krém i lépe přilne.

Višňový vklad

- 170 g mražených višní
- 60 g višňového pyré
- 25 g cukru krupice
- 6 g citrusového pektinu

Povolené višně a pyré společně zahřejte na ca. 40 °C a za stálého míchání přidejte cukr smíchaný s pektinem. Přiveďte k varu a nechte 1-2 minuty povařit. Nalijte do formy o průměru 16 cm, jejíž dno jste vyložili pečicím papírem a boky páskovou fólií. Dejte do lednice ztuhnout.

Smetanový krém (připravte den předem)

- 250 g smetany ke šlehání 33%
- 70 g bílé čokolády min. 32% (Belcolade, [Callebaut](#))
- 80 g mascarpone
- 1 g plátkové želatiny Dr. Oetker

Želatinu namočte do studené vody a nechte nabobtnat. Polovinu smetany zahřejte, rozpust'ete v ní nabobtnalou želatinu a nalijte na rozpuštěnou čokoládu. Promixujte tyčovým mixérem,

přidejte zbytek studené smetany a mascarpone a znovu promixujte. Zakryjte kontaktně fólií a dejte do lednice na 10-12 hodin vychladit.

Po řádném vychlazení asi polovinu krému vyšlehejte a rovnoměrně rozetřete na korpus, který si vložte do ráfku vyloženého páskovou fólií. Na krém položte ztuhlý višňový vklad a dejte na několik hodin do mrazáku. Zbylou část nevyšlehaného krému uschovejte v lednici na finální zdobení.

TIP - Páskovou fólii pořídíte na cukrářských eshopech, širokou nabídku najdete např. na [LKstore](#).

Čokoládová pěna

- 165 g mléka
- 15 g invertního cukru (lze nahradit medem)
- 35 g žloutků
- 185 g hořké čokolády Cacao Berry Ocoa 70%
- 285 g smetany ke šlehání 33%
- 2 g plátkové želatiny Dr. Oetker

Želatinu namočte do studené vody a nechte nabobtnat. Mléko a cukr zahřejte pod bod varu, část nalijte na rozšlehané žloutky a promíchejte. Vraťte zpět do rendlíku a opatrně zahřívejte na teplotu 80-84 °C. Přidejte nabobtnalou želatinu, promíchejte do rozpuštění a nalijte na čokoládu. Míchejte do rozpuštění, pak promixujte tyčovým mixérem. Při teplotě 40-45°C po částech vmíchejte smetanu ušlehanou do měkkých špiček.

Dno dortové formy o průměru 20 cm vyložte papírem na pečení a boky páskovou fólií. Do středu formy vložte zamražený korpus (s krémem i višněmi) a ihned zalijte připravenou pěnou. Čokoládová pěna vyplní prostor mezi ráfkem a korpusem a udělá vrstvu i nad višňovým vkladem. Dort dejte na několik hodin zamrazit.

TIP - Pokud použijete na sestavení ráfek (formu bez dna), nezapomeňte ho zespodu dobře obalit fólií, aby pěna neprotekla.

Dokončení

- [velvet sprej hnědý](#) (použila jsem od firmy Martellato)
- jedlé květy, višně, dekorace z čokolády ...

Zamražený dort vyjměte z formy a opatrně sloupněte páskovou fólii. Položte ho na menší misku a po celém povrchu postříkejte velvet sprejem. Ihned přendejte na finální podložku nebo tácek.

Zbylý smetanový krém vyšlehejte a pomocí zdobící špičky (použila jsem Martellato BX9990) nastříkejte na povrch. Ozdobte dle vlastní fantazie jedlými květy, višněmi nebo čokoládou. Dort nechte v lednici několik hodin povolit, než budete servírovat.