



ČOKOLÁDOVÝ DORT S BAILEYS A MALINAMI

Kakaový korpus

2 vejce "M" (100 g)
60 g cukru krupice
45 g hladké mouky
12 g přírodního kakaa
8 g másla

Vejce a cukr společně zahřejte ve vodní lázni na teplotu 50 °C, následně vyšlehejte do husté pěny. Štěrku vmíchejte prosátou mouku s kakaem a rozpuštěné zchladlé máslo.

Těsto nalijte do formy o průměru 18 cm vyložené pečicím papírem a pečte v troubě vyhřáté na 180 °C (horní/dolní) asi 15 minut. Špejlí si ověřte, že je korpus propečený. Nechte vychladnout, pak opatrně vyřízněte z formy.

Před použitím seřízněte vrchní krustu korpusu (krém lépe přilne) a omotejte kolem páskovou fólii. Korpus prokapejte čokoládový likérem.

Čokoládová pěna

100 g hořké čokolády 55%
30 g čokoládové likéru BAILEYS, vol. 15,7%
40 g tučného mléka nebo 12% smetany
130 g smetany ke šlehání 33%

Čokoládu rozpusťte a po částech zalijte teplým mlékem smíchaným s likérem. Vymíchejte do hladké emulze. Při teplotě kolem 40 stupňů vmíchejte štěrku šlehačku vyšlehanou do měkkých špiček. Pěnu nalijte na připravený korpus, uhladte do roviny a dejte ztuhnout.

Malinová pěna

130 g malinového pyré
130 g smetany ke šlehání 33%
4 g (2,5 plátku) želatiny Dr. Oetker
hrst mražených malin

Želatinu namočte do studené vody a nechte nabobtnat. Pyré zahřejte na ca. 50 stupňů, přidejte změkrou a vymačkanou želatinu a promíchejte do rozpuštění. Nechte zchladnout na 30 stupňů a vmíchejte smetanu ušlehanou do měkkých špiček.

Na čokoládovou pěnu rozložte mražené maliny a zalijte připravenou malinovou pěnou. Uhladte do roviny a dejte do lednice ztuhnout. Po ztuhnutí opatrně sloupněte fólii a celý dort zasypte čerstvými malinami a čoko hoblinkami.