

Čokoládový dort II.



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 8

4650 kalorií , 15 g cukrů , 286 g tuků , 110 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladovy-dort-ii>

Příprava

Žloutky utřeme s máslem a cukrem, přidáme rozpuštěnou čokoládu a zlehka vmícháme mandle, mouku a tuhý sníh z bílků. Upečeme v máslem vymazané a hrubou moukou vysypané dortové formě. Vychladlý dort prořízneme, promažeme šlehačkou, povrch polijeme čokoládovou polevou a po ztuhnutí ozdobíme šlehačkou a strouhanou čokoládou.

Ingredience

- 120 g hrubé mouky
- 250 g cukru moučka
- 140 g másla
- 6 vajec
- 250 g mletých neloupaných mandlí
- 150 g čokolády na vaření
- čokoládová poleva
- smetana ke šlehání (šlehačka)
- strouhaná čokoláda

Kategorie

Narozeniny, Česká, Vegetariánská, Celoročně,
Finančně nenáročná, Návštěva, Moučník

