

# Čokoládový dort s banány



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 12

**2516** kalorií , **240 g** cukrů , **97 g** tuků , **29 g** bílkovin

**Autor:** Roxana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cokoladovy-dort-s-banany>

## Příprava

Vejce, krupicový i vanilkový cukr pořádně vyšleháme. Mouku smícháme s práškem do pečiva, přidáme čokoládu na vaření nebo ještě lépe kvalitní [vysokoprocenní čokoládu](#) (200g) a olej a všechny přísady lehce smícháme. Pečeme v dortové formě, asi 40 minut při 150-160°C v předehřáté troubě. Necháme vychladnout.

Krém:

Šlehačku svaříme s cukrem (80g) a čokoládou (30g). Uložíme do ledničky, nejlépe je udělat si krém den předem, aby se odležel. Vychlazený krém pořádně vyšleháme na pevnou šlehačku. Oloupané banány položíme vcelku na korpus a potřeme asi 3/4 šlehačky. Polevu rozpustíme v horké vodě, dort jí přelijeme a necháme ztuhnout. Zbylou šlehačkou ozdobíme dort na povrchu.

### Tip k receptu

Přizdobit dort lze i jinak, např. třpytivými kuličkami apod., záleží na fantazii.



## Ingredience

- 150 g hladké mouky
- 100 g cukru krupice
- 1 sáček vanilkového cukru
- 3 vejce
- 500 ml šlehačky
- 80 g cukru krupice
- 30 g strouhané čokolády na vaření
- 2-3 banány
- 100 g čokoládové polevy
- 200 g čokolády na vaření
- 4-5 lžic oleje či Hery
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva

## Kategorie

Svatý Valentýn, Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Labužník, Návštěva, Zkušený kuchař, Dezert