

# Čokoládový dort s červenou řepou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 0min , Porce: 10

**4021** kalorií , **123 g** cukrů , **266 g** tuků , **390 g** bílkovin

**Autor:** Baara

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

## Příprava

Nastrouhejte si na jemné části struhadla uvařené řepy a jablko. Cukr s vejci vyšlehejte a přidejte k řepě a jablku. Ve vodní lázni si rozpustíte, spolu s vámi zvoleným tukem, čokoládu. Poté přelijte čokoládu ke směsi, kterou jste si předtím připravili a přidejte ještě mouku, kakao a prášek do pečiva. Vše důkladně promíchejte. Vylijte těsto do připravené vymazané formy o průměru alespoň 25 cm a dejte péct na 180°C po dobu 35 minut.

Polevu si připravíme tak, že si čokoládu nalámeme na malé kousky a zalijeme horkou smetanou. Chvilí necháme odstát a poté promícháme. Čokoláda by se měla ve smetaně krásně rozpustit. Pak už stačí dort jen polít připravenou polevou a ozdobit ovocem a oříšky, které máte rádi.

## Ingredience

- 1 ks jablka
- 100 g másla
- 120 g třtinového cukru
- 100 g hladké mouky (možno nahradit rýžovou, pohankovou)
- 1 lžice kakaa
- 1 lžice bezfosfátového kypřicí prášku do pečiva
- 90 ml smetany ke šlehání (šlehačka) na polevu
- 300 g vysokoprocentní hořké čokolády
- 90 g hořké čokolády na polevu
- 4 ks vajec
- 3 ks červené řepy

## Kategorie

Narozeniny, Česká, Labužník, Dezert, Moučník, Párty občerstvení, Cukrovi

