

# Čokoládový dortík s Pedro na ozdobu



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 40min , Porce: 8

**3500** kalorií , **4 g** cukrů , **272 g** tuků , **219 g** bílkovin

**Autor:** Anna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cokoladovy-dortik-s-pedro-na-ozdobu>

## Příprava

Pomocí másla vymažeme pekáč, ve kterém budeme buchtu péct a vložíme pečicí papír. V míse smícháme cukr, kakao, mouku a vlašské ořechy. Přidáme vejce, mléko a máslo. Směs důkladně promixujeme a vlijeme do formy. Pečeme zhruba 20 - 25 minut. Mezitím si připravíme polevu. Nalámeme čokoládu a smícháme se smetanou. Za stálého míchání rozpustíme na plameni, dokud se vše nerozpustí. Hotový dort vyndáme z trouby, nakrájíme na 8 kousků a polijeme čokoládou . Ozdobíme Pedro Sovičkami a máme hotovo!

## Ingredience

- 1 hrnek cukr krupice
- 1/4 hrnek kakao
- 1 1/2 hrnek polohrubá mouka
- 1/2 hrnek vlašské ořechy
- 2 ks vejce
- 3/4 hrnek mléko
- 125 g máslo
- 180 g hořká čokoláda
- 1/3 hrnek smetana ke šlehání (šlehačka)
- 1 balení želé bonbony Pedro Sovičky

## Kategorie

Halloween, Česká, Návštěva, Dezert, Snídaně, Cukroví

