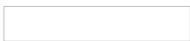


# Dlabaný dort



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 3h 0min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 3h 30min , Porce: 6

**2772** kalorií , **6 g** cukrů , **201 g** tuků , **61 g** bílkovin

**Autor:** marcela.81

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/dlabany-dort-1>

## Příprava

Povolené máslo utřeme s cukrem, přidáme žoutky a rozpuštěnou čokoládu, skořici smíchanou se strouhankou, drcenými mandlemi, přidáme kypřící prášek a solamyl. Nakonec mléko a sníh z bílků. Pečeme v dortové formě cca 50 min. na 170°C.

Vychladlý dort opatrně vydlabeme v jeho středu (zůstane miska). Vydlabanou hmotu rozdrobíme a smícháme s vyšlehanou šlehačkou, do které jsme přidali ztužovač. Hmotu dáme zpět do korpusu (natlačíme) a polijeme polevou, necháme proležet.

## Ingredience

- 150 g másla
- 150 g cukru krupice
- 4 vejce
- 150 g čokolády na vaření
- 1 lžička skořice
- 100 g loupáných mandlí
- 100 g strouhanky
- 3 lžíce mléka
- 50 g Solamylu
- 2 lžičky prášku do pečiva
- čokoládová poleva
- 250 ml smetany ke šlehání
- ztužovač šlehačky

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník