

# Patnáctiminutový čokodort podle Apetitu



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 8

**3058** kalorií , **3 g** cukrů , **235 g** tuků , **147 g** bílkovin

**Autor:** Sonia005

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/patnactiminutovy-cokodort-podle-apetitu>

## Příprava

Troubu si přehřejeme na 190°C. Kulatou dortovou formu vyložíme pečícím papírem. Čokoládu na korpus rozpustíme a necháme chladnout. Mezitím si v míse šlehačem vyšleháme máslo s cukrem do pěny. Poté postupně zašleháváme vejce a esenci. Poté do směsi přidáme jogurt a čokoládu a už jen metličkou mícháme. Opatrně a zlehka vmícháme prosátou mouku s kypřícím práškem. Nalijeme do formy, uhladíme a dáme péct na 25-30 minut. Po upečení jej necháme ještě 10 minut ve formě chladnout, poté vyjmeme, překlopíme a odloupneme pečící papír. Necháme zcela vychladnout. Ingredience na polevu rozpustíme ve vodní lázni a dort potřeme polevou. Necháme chladit. Můžeme posypat oříšky, čokoládovými hoblinkami.

## Ingredience

- 115 g hořké čokolády (70%)
- 175 g změkklého másla
- 150 g cukru krupice
- 3 vejce
- 150 ml bílého jogurtu
- 150 g hladké mouky
- 1/2 sáčku kypřícího prášku
- 1 lžička vanilkové esence
- Poleva: 100 g čokolády na vaření
- 75 ml smetany ke šlehání
- 25 g másla

## Kategorie

Svátek matek, Výjimečný den, Narozeniny, Francouzská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Labužník, Návštěva, Moučník

