

Old fashion čoko dort



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

8310 kalorií , **12 g** cukrů , **922 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/old-fashion-coko-dort>

Příprava

Všechny ingredience na těsto smícháme šlehačem a nalijeme do máslem vymazané formy. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C přibližně 30 minut. Vyjmeme a necháme úplně vychladnout. Mezitím co nám korpus chladne, nad vodní lázní rozpustíme máslo s čokoládou. Velmi pomalu, aby se nám čokoláda nepřipalovala. Poté z lázně odstavíme, necháme trochu vychladnout a do vychladlé směsi jemně vmícháme ostatní ingredience na náplň a polevu. Vychladlý korpus rozkrojíme na půl a na spodní část korpusu namažeme náplň. Poté přiklopíme druhou polovinou a ozdobně navrstvíme zbytek náplně. Můžeme ozdobit i boky dortu. Necháme chvíli v lednici vychladnout.

Ingredience

- Těsto: 200 g hladké mouky
- 200 g cukru moučka
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- 1/2 lžičky sody bikarbóny
- 40 g kakaa
- 175 g změkklého másla
- 2 vejce
- 2 lžičky vanilkové esence
- 150 ml zakysané smetany
- Náplň a poleva: 75 g másla
- 175 g hořké čokolády
- 300 g cukru moučka
- 1 lžíce medu
- 125 g zakysané smetany
- 1 lžička vanilkové esence

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně,
Finančně nenáročné, Něco extra, Labužník,
Moučník

