

Nejlepší čokoládový dort, jaký jste kdy jedli. Bez mouky a kypřicího prášku, přitom úžasně nadýchaný

aazdravi.cz/nejlepsi-cokoladovy-dort-jaky-jste-kdy-jedli-bez-mouky-a-kypriciho-prasku-pritom-uzasne-nadychany

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

20. 2. 2023



V současnosti se zdravé dezerty staly velkým hitem a lákají nejen na svou nízkou energetickou hodnotu, ale i na to, že jsou vhodné pro lidi s celiakií. Nicméně, mnoho z nich nechutná tak dobře, jako ty tradiční s moukou. Ale nezoufejte, s několika jednoduchými triky můžete bez problému připravit i vynikající dezert bez mouky, který bude chutnat každému.

Nejprve si připravte korpus

Pro přípravu čokoládového korpusu nejdříve rozpustěte 120 gramů hořké čokolády s 30 gramy másla ve vodní lázni. Poté přidejte 30 mililitrů mléka a nechte směs mírně vychladnout. Mezitím si vymixujte ze 4 bílků tuhý sníh, do kterého postupně zašlehejte 40 gramů krupicového cukru.

Tyto dvě směsi dejte prozatím stranou a v jiné nádobě vyšlehejte 4 žloutky s 1 lžičkou vanilkové esence nebo 1 sáčkem vanilkového cukru. Poté vmíchejte rozpuštěnou čokoládu, a opatrně přidejte i sníh. Těsto nalijte na plech vyložený pečicím papírem a pečte v troubě předehřáté na 170 stupňů po dobu 20 minut. Po upečení korpus vyndejte z trouby, odstraňte z něj pečicí papír a nakrájejte na 3 stejně velké obdélníky, které budete později skládat na sebe.

Kakaový sirup na potření korpusu

Pro přípravu kakaového sirupu smíchejte v horké vodě lžici hořkého kakaa a dvě lžíce cukru, dokud se cukr úplně nerozpustí. Poté sirup nechte vychladnout, aby mohl být použit na potření korpusu. Chuťový zážitek bude díky tom dokonalý!



Foto: Shutterstock

Čokoládová náplň

Pro vytvoření dokonalé čokoládové náplně začněte tím, že rozejdete 150 gramů hořké čokolády ve vodní lázni. Když je čokoláda roztavená, vmíchejte do ní 90 gramů smetany a míchejte,

dokud není hladká. Poté směs nechte vychladnout.

V jiné misce si vyšlehejte 300 gramů studené smetany s 30 gramy moučkového cukru na tuhou šlehačku. Poté opatrně spojte šlehačku s vychladlou čokoládou a krém je hotový.

Dokonalý čokoládový dort

Nyní je čas dát dort dohromady. Začněte přípravou prvního plátu kakaového korpusu a potřete ho kakaovým sirupem pomocí mašlovačky. Následně naneste na korpus asi 1/3 připraveného kakaového krému. Tento postup zopakujte i s dalšími dvěma pláty korpusu. Až budete mít hotovo, dejte dort do lednice a nechte ho tam minimálně 3 hodiny odpočinout.

Takto jednoduše můžete vytvořit dokonalý čokoládový dort, který zaručeně potěší nejen vás, ale i vaše hosty.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít