

ČOKOLÁDOVÝ DORT BEZ MOUKY

Suroviny:

6 vajec
120g čokolády na vaření
120 g cukr krupice
½ prášku do pečiva

Na dozdobení:

marmeláda, 2 kelímky šlehačky, cukr dle chuti, strouhaná čokoláda nebo ledové kaštany

Postup:

Čokoládu na vaření rozpustíme ve vodní lázni, nejlépe ve větší míse. Jakmile je čokoláda rozpuštěná, vyjmeme mísu z vody a necháme chvíli vychladit. Poté postupně zašleháme všechny žloutky a kypřící prášek. V jiné míse šleháme bílky do pěny, postupně přisypeme všechny cukr a šleháme dotuha. Takto připravený sníh opatrně vmísíme do čokoládové hmoty. Je potřeba mít opravdu větší mísu, těsto je hodně. Dno dortové formy vyložíme pečícím papírem. Boky formy nevymazáváme. Vlijeme těsto a vložíme do trouby vyhřáté na 180°. Pečeme 40 minut. Korpus se nafoukne vysoko nad okraj formy a při chladnutí se propadne. Po úplném vychladnutí namažeme dort marmeládou, nejlépe pikantní, například rybízovou nebo višňovou. Marmeládou nešetříme. Smetanu vyšleháme dotuha, osladíme dle chuti. Naneseme na korpus a na závěr posypeme strouhanou čokoládou nebo ledovými kaštanými. Dáme vychladit. Před podáváním je potřeba projet ostrým nožem okraje, aby se těsto oddělilo od stěn formy.

Autor: Michela Hyková

