

Čokoládový trio dort

Narozenninivý dort s lehkým korpusem a třemi druhy čokolády.

Kakaový korpus (recept na 8 porcí):

105 g bílků
105 g žloutků
105 g cukru krupice
55 g hladké mouky
15 g kakaa
1 g soli
42 g oleje

+ 50 g tmavé čokolády na „chablonage“
(potření spodku dortu)

Čokoládová pěna

75 g hořké 70% čokolády
25 g másla
60 g bílků (zbytek z přípravy korpusu)
60 g cukru krupice
20 g vody
45 g šlehačky
1 plátek želatiny

Mléčná čokoládová pěna

55 g šlehačky (tekuté)
105 g mléčné čokolády
110 g šlehačky (našlehané)
0,75 plátku želatiny

Bílá čokoládová pěna

55 g šlehačky (tekuté)
105 g bílé čokolády
110 g šlehačky (našlehané)
0,75 plátku želatiny

Poleva miroir

45 g vody
50 g šlehačky
40 g cukru krupice
15 g kakaa
1 plátek želatiny

Korpus:

- › Rozehřej troubu na 200 °C.
- › Připrav si všechny suroviny, plech a ráfek.
- › Rozděl bílky a žloutky.
- › Smíchej mouku, kakao a sůl. Prosej.
- › Vyšlehej bílky. Jakmile budou pěkně vyšlehané, přidej 2/3 cukru a šlehej na střední stupeň 2 - 3 minuty. 1/3 cukru přisyp do žloutků hned na začátku a také vyšlehej do husta. (Já osobně používám kuchyňský mixér na vyšlehání bílků a ruční mixér na šlehání žloutků.) Šleháš přibližně stejnou dobu jako bílky. Můžeš zapojit i někoho z rodiny. Jeden bude šlehat bílky a druhý vaječné žloutky.
- › Přidej vyšlehané žloutky do vyšlehaných bílků pomocí stěrky, aby se nenarušila našlehaná struktura.



- › Přidej mouku a jemně smíchej.
- › Nalej do ráfku a dej péct do vyhřáté trouby na 200 °C.
- › Okamžitě sniž teplotu na 170 °C a peč přibližně 25 - 30 minut.
- › Nech korpus zcela vychladnout. Korpus po pečení trochu klesne, jako kráter. To je normální, protože obsahuje pouze malé množství suchých ingrediencí. Díky tomu je ale korpus velmi lehký a to je to, čeho chceme dosáhnout.
- › Prořízni 2 cm vysoký korpus . Vrchní část na dort nepoužívám, takže klidně z této odkrojené části ochutnávej nebo použij na jiný dezert:)
- › Rozehřej 50 g tmavé čokolády a rozetři ji na spodní část korpusu. Bude tvořit „impregnaci“ dortu. Dej do lednice.
- › Když čokoláda zatuhne, můžeš korpus vyndat a vložit do ráfku. Kolem korpusu je umístěna dortová páska a vespodu dortová podložka. Čokoládou potřená část směřuje dolů, tvoří spodek dortu.



Než začneš dělat čokoládové pěny, vyšlehej šlehačky. 265 g vyšlehané smetany odpovídá 275 g nevyšlehané, protože během šlehání ztratíš malé množství.

Tmavá čokoládová pěna

- › Namoč želatinu do studené vody.
- › Rozpusť čokoládu spolu s máslem.
- › Připrav italský meringue.
- › Italský meringue: Cukr rozvaříme ve vodě. Rozvar by měl mít teplotu 118 °C. Našleháme bílky a pomalu do nich vmícháme cukrový rozvar. Zvýšíme rychlost mixéru a šleháme 3 minuty.)
- › Zahřej želatinu v mikrovlnné troubě nebo ve stejném hrnci, který jsme použili při přípravě cukrového sirupu v italském meringue. Pozor, nevařit! Následně nalej do horkého italského meringue.
- › Šlehej dokud směs úplně nevychladne a nebude mít okolo 35 °C. Přidej vyšlehanou smetanu. Promíchej pomocí spatuly.
- › S pomocí cukrářského pytlíků nanášej v kruzích od okrajů dortu směrem do centra.
- › Čokoládovou pěnu zarovnej a dej do mrazáku na 20 minut.

Mezi každou vrstvou dej na 20 minut do mrazáku zatuhnout. Pěna částečně ztuhne tak, že když přidáš další vrstvu pěny, napojí se. Každá pěna je přibližně 250 g, tak mysli na to, že od každé pěny musíš mít stejné množství.



Mléčná čokoládová pěna

- › Rozpusť čokoládu nad párou.
- › Namoč želatinu do studené vody.
- › Přiveď smetanu do bodu varu a přidej želatinu.
- › Nalij postupně rozpuštěnou čokoládu a nech vychladnout na 40 °C.
- › Při teplotě 40 °C přidej šlehačku, jemně vmíchej metličkou. U této pěny zůstaň u teploty 40 °C, aby byla tekutější (Bude pro tebe snazší ji uhlazovat).
- › Nanes na dort.

Bílá čokoládová pěna

- › Rozpusť čokoládu nad párou.
- › Namoč želatinu do studené vody.
- › Přiveď smetanu do bodu varu a přidej želatinu.
- › Nalij postupně rozpuštěnou čokoládu a nech vychladnout na 40 °C.
- › Při teplotě 40 °C přidej šlehačku, jemně vmíchej metličkou. U této pěny zůstaň u teploty 40 °C, aby byla tekutější (Bude pro tebe snazší ji uhlazovat).
- › Nanes na dort.

Poleva miroir

- › Namoč želatinu.
- › V hrnci smíchej vodu, šlehačku, cukr a kakao.
- › Vař přibližně 30 sekund.
- › Přidej želatinu.
- › Nech vychladnout a zakryj potravinářskou fólií. Dej do lednice přes noc.
- › Na vodní lázni ohřej na teplotu do 35 °C. Poleva musí být dostatečně tekutá, aby se rychle nanesla na celý dort.