

Sweet Flow

Čokoládový dort

Korpus

- 210 g žloutků
- 210 g cukru krupice
- 75 g hladké mouky
- 50 g kakaa (klasického holandského)
- Špetka soli
- 25 g černého kakaa
- 60 g oleje

Postup na korpus dortu:

- > Zapni troubu na 180 °C.
- > Připrav si všechny ingredience. Odděl žloutky od bílků (vajíčka pokojové teploty). Mouky a kakaa prosej a smíchej dohromady se solí. Připrav si 2 ráfky zabalené pečicím papírem.
- > Našlehej bílky střední rychlostí. Když začnou houstnout, pomalu přidávej cukr. Dej vyšší rychlost a našlehej 3-4 minuty do hustého meringue.
- > Přidej žloutky a olej.
- > Na třikrát přidej suché přísady a míchej stěrkou.
- > Nalij do dvou ráfků a peč na 180 °C 25-30 minut.
- > Nech vychladnout na plechu než sundáš ráfky.

Krém

- 120 g cukru moučka
- 45 g kakaa (klasického holandského)
- 15 g černého kakaa
- 120 g plnotučného tvarohu
- Vanilkový extrakt (podle oka)
- 180 g hořké čokolády 85%

Postup na krém:

- > Začni s přípravou krému, jakmile jsou korpusy vychladnuté.
- > Máslo vyndej z lednice pár hodin dopředu, aby bylo měkké.
- > Rozpusť hořkou čokoládu a nech ji vychladnout.
- > Zpracuj máslo v robotu stromečkem na střední rychlost, dokud nebude krásně bílé a krémové, asi 5 minut.
- > Přidej prosátý moučkový cukr a kakaový prášek a promíchej dalších 5 minut na střední rychlost. Na začátku pomalu promíchej (ať kakaový prášek nelítá všude).
- > Přidej tvaroh a vanilkový (extrakt nebo lusk). Promíchej a přidej nakonec trochu teplé hořké čokolády. (Ne studeňou a ne horkou.)
- > Krém je připraven.

Sestavení:

- > Korpus, ořízni nahoře tak, aby byl plochý a vysoký 3 cm. Zbytek korpusu se dá sníst nebo ho použít na skleničkový dezert. Na točící stojan polož podložku na dort (o průměru 22 cm).
- > První korpus namaž marmeládou. Použili jsme domácí višňovou s černým rybízem, která se skvěle hodí k čokoládě. Můžeš použít i jinou nebo žádnou.
- > Nastříkej vrstvy krému hladkou špičkou číslo 16 mm a polož druhý korpus. Celý dort namaž zbytkem krému. S malou stěrkou nebo zadní částí lžice udělej „vlny“ kdekoli. Neexistuje na to žádná speciální technika. Vytvoř si vlastní umělecký dort. Dort nech asi hodinu před podáváním v lednici ztuhnout.