

Kapučinový dort

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ušleháme máslo s cukrem. Ušleháme si vejíčka, vanilkový cukr, mouku a 1 lžící studené kávy. Směs rozdělíme do dvou forem, o průměru 20 cm. Pečeme v předehřáté troubě 20 až 25 minut. Buchtu necháme vychladnout. Jednu placku pomazeme čokoládovou pomazánkou a přiklopíme druhou plackou. Ušleháme šlehačku a vmícháme do ní 1 lžící instantní kávy a polovinu sekané čokolády. Tímto krémem pomazmw horní část dortu. Vršek dortu posypeme zbytkem sekané čokolády.

Ingredience

- Vejce - 100 g
- Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml - 250 g
- Jihočeské máslo 82 % 250 g - 100 g
- Lipánek čokoládová pomazánka 150 g - 50 g
- Cukr krystal - 100 g
- Vanilkový cukr Dia 40 g - 10 g
- Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g - 100 g
- Čokoláda mléčná 100 g - 75 g

