

Čokoládový dort bez mouky

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu s máslem a postupně přidáváme smetanu na šlehání. Pak přidáme cukr a důkladně promícháme. Vejce ušleháme do pevné pěny a nalijeme do čokoládové směsi. Vyšleháme dohladka.

Formu na pečení o průměru 24 cm vytřeme máslem, nalijeme do formy těsto a pečeme v předehřáté troubě na 180°C asi 40 minut. Před podáváním úplně vychladíme.

Ingredience

- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Cukr krystal** - 80 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 400 g
- **Vejce** - 400 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 400 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

