

Čokoládovo-kokosový dort

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 140 °C. Dortovou formu vymažeme máslem.

Z bílků (2 ks) ušleháme sníh a vmícháme do něj kokos, hmota nesmí být příliš řídká, musí držet pohromadě. Hmotu vymačkáme do vymazané dortové formy na dno a do výšky asi 4 až 5 cm. Pečeme 35 až 40 minut do zlatova. Mezitím si připravíme náplň. Smetanu dáme do hrnce a zahřejeme (nesmí se vařit), přidáme čokoládu, necháme rozpustit a neustále mícháme, dokud nevznikne hladká směs. Zašleháme do ní 4 žloutky a vylijeme na vychladlý korpus. Necháme přes noc v ledničce ztuhnout. Na ozdobu použijeme sušenky.

Ingredience

- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 300 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 15 g
- **Bílek** - 62 g
- **Cukr krystal** - 60 g
- **Žloutek** - 112 g
- **Kokos strouhaný** - 110 g
- **Bezlepkové pohankové bio hrudky s čokoládou 100 g** - 100 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 300 g

