Dort s kakaovým krémem

Počet porcí: 8
Doba přípravy: 1 hodina
Bez lepku

Postup přípravy

Mouku, kakaa (50 g) a kypřicího prášku promícháme a prosejme. Vejce (6 ks) rozdělíme na bílky a žloutky. Bílky vyšleháme se sladidlem Stévie (100 g). Žloutky vyšleháme za postupného přidávání oleje. Obě vyšlehané hmoty spojíme a promícháme spolu se sypkou směsí. Ihned rozetřeme do dortové formy s vloženým pečícím papírem na jejím dně. Vložíme do předehřáté trouby a upečeme při teplotě 180 °C 30 minut. Po upečení zlehka poprášíme moukou, otočíme na teplý plech a necháme vychladnout.

Kakaový krém: Asi 1/3 mléka ručně metličkou prošleháme s pudinkovými prášky a žloutky (2 ks). Zbylé mléko nalijeme do hrnce, který není náchylný k připalování, a uvedeme do varu. Přilijeme předešlou prošlehanou směs a za stálého míchání provaříme (až není cítit po škrobu). Za občasného zamíchání necháme vychladnout. Přidáme sladidlo (120 g) i změklé máslo a vyšleháme v hladký krém. Nakonec přidáme prosáté kakao (40 g) a krém došleháme.

Dohotovení: vychladlý korpus nožem dvakrát prokrojíme, přidáme krém, rozetřeme, dáme další část korpusu a proces zopakujeme. Dort po stranách i horní části potřeme krémem a popř. posypeme ořechy. Necháme v chladničce ztuhnout. Zdobíme krémem, kakaem, ořechy, rozpuštěnou čokoládou apod.

Ingredience

- **Vejce** - 300 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 50 g
- **Sladidlo Stevie sypká** - 100 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 620 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 180 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Olej řepkový** - 50 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **Přírodní kakao 100 g** - 90 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 150 g
- **Protein Puding Vanilka 35 g** - 70 g
- **Směs bezlepkové hladké mouky 1000 g** - 180 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE