



Čokoládový dort s jahodami

asi 8 porcí



Jednoduchý

do 35 Min.



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni z bílků tuhý sníh. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem dopěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a kakaem a opatrně se sněhem zlehka vmícháme do vaječné směsi dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180°C
Horkovzdušná: 160°C
Plynová trouba: stupeň 3
Doba pečení: asi 25 Min.

- 2 Tento postup na těsto opakujeme ještě 2 x. Korpusy necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému rozpustíme v kastrůlku ve vodní lázni čokoládu. Zlatý klas uvaříme s mlékem a vanilkovým cukrem podle návodu na obale. Odstavíme, vmícháme čokoládu, přikryjeme potravinářskou fólií a necháme zcela vychladnout. V míse vyšleháme máslo s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Postupně přidáváme vychladlý Zlatý klas a aroma a vyšleháme dohladka. Povrch korpusů potřeme džemem. Na jeden korpus nanese 1/3 krému a 1/2 na plátky nakrájených jahod. Zakryjeme druhým korpusem, nanese 1/3 krému a 1/2 nakrájených jahod. Zakryjeme třetím korpusem a potřeme povrch zbylým krémem a boky uhladíme slabou vrstvou přečnickujícího krému.
- 4 Povrch dortu ozdobíme jahodami. Dort uložíme do chladničky.

Tip

- Povrch dortu můžeme polít Polevou tmavou Dr. Oetker.

Na těsto:

- 2 ks bílek 3x
- 2 ks žloutek 3x
- 2 zarovnaná PL cukr 3x
- 3 zarovnaná PL mouka polohrubá 3x
- 1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker 3x
- 1 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker 3x

Na krém:

- 100 g čokoláda hořká
- 2 balíčky Zlatý klas Dr. Oetker
- 500 ml mléko polotučné
- 2 balíčky Vanilkový cukr Dr. Oetker
- 200 g máslo změkklé
- 180 g moučkový cukr
- 1 KL Aroma rumové Dr. Oetker
- 3 PL džem jahodový
- 300 g jahody čerstvé

Na ozdobení:

- 100 g jahody čerstvé

Ještě potřebujeme: