

Čokoládový dort Madeira

Kategorie: Dorty a rolády, samokypřící směs bílá

Tisk z webu: www.dovesfarm.cz



Bezlepkový čokoládový dort Madeira

Doba pečení:

- 10 cm – 70–75 minut
- 15 cm – 75–90 minut
- 20 cm – 90–105 minut
- 25 cm – 105–120 minut

0 receptu

Tento čokoládový dort je ideální, pokud pečete s předstihem – mleté mandle pomáhají udržet korpus krásně vláčný. Skvěle se hodí jako slavnostní dort, bezlepkový svatební dort nebo i jednoduše podávaný „nahý“ s čerstvými bobulemi a lehkým poprášením moučkovým cukrem. Pokud pečete více dortů,

doporučuje se péct je postupně, jeden po druhém.

Vybavení

- kulatá dortová forma o průměru 10, 15, 20 nebo 25 cm
 - pečicí vložka nebo pečicí papír
 - elektrický šlehač
 - 2 mísy na míchání
 - rendlík
-

Postup a ingredience

Teplota trouby: 170 °C (horkovzdušná 150 °C)

Čokoládový dort Madeira – korpus

Průměr formy	10 cm	15 cm	20 cm	25 cm
Počet porcí	8	12	24	48
hořká čokoláda	50 g	100 g	200 g	300 g
máslo	50 g	100 g	200 g	300 g
voda	1 lžíce	2 lžíce	4 lžíce	6 lžic
vejce	1	2	4	6
řecký jogurt	25 g	50 g	100 g	150 g
krupicový cukr (caster sugar)	50 g	100 g	200 g	300 g

Průměr formy	10 cm	15 cm	20 cm	25 cm
vanilkový extrakt	1/4 lžičky	1/2 lžičky	1 lžička	1,5 lžičky
FREEE Směs bílá samokypřící	50 g	100 g	200 g	300 g
mleté mandle	15 g	35 g	75 g	110 g

Čokoládová ganache poleva

Průměr formy	10 cm	15 cm	20 cm	25 cm
Počet porcí	8	12	24	48
mléčná čokoláda	75 g	100 g	150 g	200 g
smetana ke šlehání	75 g	100 g	150 g	200 g
čerstvé bobulové ovoce	volitelné	volitelné	volitelné	volitelné
moučkový cukr na posypání	1 lžička	1 lžička	2 lžičky	1 lžíce

Postup – korpus

1. Předehřejte troubu.
2. Formu vymažte olejem a vyložte pečicím papírem.
3. Čokoládu nalámejte na malé kousky a dejte ji do misky postavené nad horkou vodu.
4. Přidejte máslo a vodu a nechte rozpustit. Po rozpuštění sundejte z tepla.
5. Do mísy rozklepněte vejce.
6. Přidejte jogurt, cukr a vanilkový extrakt a dobře vyšlehejte.
7. Přidejte rozpuštěnou čokoládu a promíchejte.

8. Prosejte mouku a mleté mandle do mísy a vše důkladně promíchejte.
 9. Těsto nalijte do připravené formy a uhladte povrch.
 10. Pečte podle velikosti formy, dokud špejle zapíchnutá do středu nevyjde čistá. Dort nechte vychladnout ve formě.
 11. Po vychladnutí dort vyjměte, zabalte do alobalu a uchovávejte ve vzduchotěsné nádobě nebo zamrazte do doby použití.
-

Postup – čokoládová ganache

1. Čokoládu nalámejte na malé kousky.
2. Smetanu zahřívejte v rendlíku na středním plameni.
3. Jakmile je téměř u varu, stáhněte z tepla a vmíchejte čokoládu.
4. Nechte pár minut chladnout a míchejte, dokud poleva lehce nezhoustne.
5. Roztřete na vrch a boky dortu.
6. Před podáváním nechte ztuhnout.

Hotový korpus lze krásně rozkrojit a promazat oblíbeným krémem. Díky rozpuštěné čokoládě má nádech do brownies, ale je lehčí a krásně vláčný vydrží i několik dní.