

NAROZENINOVÝ DORT

INGREDIENCE

KORPUS

120 g hořké čokolády
120 g mléčné čokolády
140g másla
460 g krystalového cukru
360 g hladké mouky
40 g kakaa
2 kypřicí prášek do pečiva
12 vajec

ČOKOLÁDOVÝ KRÉM

200 g mléčné čokolády
400 g mascarpone
40 g krystalového cukru
3 žloutky

VANILKOVÝ KRÉM

400 g mascarpone
80 g krystalového cukru
3 žloutky
2 lžičky vanilové esence
Šťáva z poloviny citronu

ZDOBENÍ

1 malinová marmeláda
400 g malin
200 g ostružin
200 g borůvek



POSTUP

TĚSTO:

1. Troubu rozehřej na 180°C.
2. Ve vodní lázni nech rozpustit máslo a čokoládu.
3. Ušlehej vajíčka s cukrem.
4. Do větší mísy prosej mouku a přidej kypřicí prášek a kakao.
5. Smíchej směs ušlehaných vajíček s cukrem a směs rozpuštěného másla a čokolády a po částech vše přidej do mísy se suchými surovinami.
6. Vše dobře promíchej.
7. Vzniklé těsto vlij do dvou dortových forem vymazaných máslem a vysypaných hrubou moukou.
8. Peč na 180°C po dobu 20-30 minut.

ČOKOLÁDOVÝ KRÉM:

1. Ve vodní lázni nech rozpustit čokoládu.
2. Ušlehej žloutky s cukrem.
3. Do žloutkové směsi přidej rozpuštěnou čokoládu.
4. Vzniklou směs ušlehej mixérem spolu s mascarpone.
5. Dej na hodinu chladit.

VANILKOVÝ KRÉM:

1. Ušlehej žloutky s cukrem.
2. Vzniklou směs ušlehej mixérem spolu s mascarpone.
3. Přidej vanilkovou esenci a šťávu z citrónu a znovu pořádně promíchej.
4. Dej na hodinu chladit.

DOKONČENÍ:

Dortové korpusy rozřízni napůl, takže budeš mít celkem čtyři díly. Vezmi první díl, potřič ho marmeládou a následně pak krémem. Na krém poklad' ovoce. Takto postupuj pořád dokola, dokud neskončíš u posledního patra.