

Sn hovšýdort (k upavšýokoládovšýdort)

Ingrédients

- 250g mouky
- 55g kakaového prášku
- 4g prášku do pečiva
- 4g jedlé sody
- 1 žetka soli
- 200g krystalového cukru
- 110g muscovado cukru nebo t tinnového cukru
- 2 vejce
- 120g neutrálního oleje nebo oleje z lískovšch o ížk
- 180g husté smetany
- 1 ajová l i ka vanilkového extraktu
- 240g tekuté kávy
- 225g mlé né okolády
- 25g neutrálního medu
- 150g smetany na žehání
- 100g mlé né okolády
- 120g lískovšch o ížk
- 100g rozdrčenšch k upavšch suženek

Préparation

1. Vid l jsem tento dort n kolikrát na sociálních sítích v posledních tšdnech a p ižel mi tak lákavš, e jsem mu nemohl odolat a cht l jsem ho vyzkoušet!

2. Nakonec se jedná o jež ýokoládov jži verzi mého k upavého okoládového dortu, kteršýsem p ipravil p ed n kolika m síci: dob e okoládovšýdort (recept jsem vzal z amerického blogu), krémová ganache a k upavšýprvek s dobrou chutí lískovšch o ížk , zkrátka definice ž stí Ingredience :Pou il jsem javorovšýsirup a pekanové o echy Koro: kód ILETAITUNGATEAU pro 5% slevu na celšýweb (neaffiliate).

3. Pou il jsem vanilkovšýextrakt Norohy, okoládu Jivara a kakaovšýprážek od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celšýweb (affiliate).

4. as p ípravy: 40 minut + 30 minut pe ení + chlazeníNa dort o pr m ru 20 a ý22 cm: okoládovšýdort: mouky kakaového prášku prášku do pečiva jedlé sody 1 žetka soli krystalového cukru muscovado cukru nebo t tinnového cukru 2 vejce neutrálního oleje nebo oleje z lískovšch o ížk husté smetany 1 ajová l i ka vanilkového extraktu tekuté kávy P ipravte kávu a udr ujte ji teplou b hem p ípravy dortu.

5. Prosište mouku, kakao, prážek do pečiva a jedlou sodu.

6. P idejte s l a cukry.

7. Poté p idejte vejce, olej a vanilku.

8. Nakonec p idejte kávu.

9. Nalijte t sto do važeho formy na dort vymazané máslem a vysypané moukou.

10. Pe te v p edeh áté troub ýna 175°C asi 30 minut.

11. Poté nechte vychladnout.

12. Ganache: mlé né okolády neutrálního medu smetany na žehání Zah ejte smetanu s medem.

13. okoládu pomalu rozpus te ve vodní lázni nebo v mikrovlnné troub .

14. Pomalu nalijte teplou smetanu na okoládu a dob e míchejte, dokud nezískáte hladkou a lesklou ganache.

15. Nechte ji mírn ýkrystalizovat a poté ji rozet ete na vychladlšýdort.

16. K upavšýprvek: mlé né okolády lískovšch o ížk rozdrcenšch k upavšch suženek Rozpus te okoládu s lískovšmi o ížky.
17. Poté p idejte rozdrcené k upavé suženky.
18. Roztáhn te k upavšýprvek na ganache a nechte zkrystalizovat, ne ýši pochutnáte!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com