

## Nejčokoládovější dort

---

na korpus (v dortové formě o průměru 24 cm vychází dvě cca 1,5 cm vrstvy):

100 g hořké čokolády (74%)

175 g změkklého másla

200 g cukru krupice

3 vejce rozdělené na bílky a žloutky

150 ml bílého jogurtu nebo kefiru

150 g polohrubé mouky

půl prášku do pečiva

špetička soli

máslo a hrubou mouku či dětskou krupici na vysypání formy)

na krém:

250 ml mléka

2 polévková lžíce rumu

1 extračokoládový pudink nebo kakaový s přidáním půl tyčinky ledové kaštiny

100 g cukru

125 g změkklého másla

asi 100 g smetany ke šlehání

na polevu:

150 g (50%) čokolády a půl tyčinky ledové kaštiny

100 ml smetany ke šlehání

1 polévková lžíce másla

Čokoládu na korpus si rozpustíme v parní lázni. (Nejlepší je použít hrnec s asi třetinou objemu lehce vroucí vody a na něm položenou skleněnou mísu většího průměru než je průměr hrnce. Dno mísy musí být až nad vodní hladinou!) Jakmile je čokoláda rozpuštěná, odstavíme ji ze zdroje tepla a necháme poněkud vychladnout, ale ať je stále tekutá.

Pak si vyšleháme tuhý sníh z bílků se špetičkou soli. Dále změkklé máslo, cukr a žloutky vyšleháme do pěny, přidáme jogurt/kefir, opatrně postupně po lžících rozpuštěnou čokoládu. Po pečlivém rozmíchání opět po lžících přidáváme mouku s práškem do pečiva. Nakonec ručně odlehčíme sněhem z bílků. Těsto rovnoměrně rozprostřeme do dortové formy vymazané máslem a vysypané moukou nebo vyložené pečícím papírem. Pečeme asi 50 min při 180 °C na horní-spodní ohřev. Délku pečení přizpůsobte svému typu trouby, pozor čokoládový korpus se může spálit. Takže raději kratší čas a kontrolovat špejlí propečení. Také se nelekejte bublinek či občasných zvednutí střední části. Korpus je to hutný, ale při pomalém chladnutí se případné nerovnosti slehnou, eventuelně povrch před zdobením lehce seříznete. Drobečky jsou skvělé do jogurtu ;-).

Upečený korpus necháme ve formě úplně vychladnout. Pokud chcete vícevrstvý dort, použijte menší průměr formy (lze i péct např. v nerezovém hrnci s rovnými bočními stěnami. Tam doporučuji dno vyložit odpovídající velikostí kruhu z pečícího papíru.)

Na krém si uvaříme hustý pudink z prášku, cukru, mléka a čokotyčinky. Necháme opravdu kvalitně provařit cca ř minut, nejlépe v pískacím mlékovaru. Uvařený přendáme do jiné nádoby a za občasných míchání necháme zchladnout na teplotu stejnou jako má změkklé máslo. Z obojího pak vyšleháme šlehačem krém, já přidávám kousky másla do pudinku, ale lze to i naopak. Dáme vychladit do lednice. Po zchlazení opatrně vmícháme vyšlehanou šlehačku a opět necháme vychladit. Pokud spěcháme, lze smíchat pudink, máslo a vyšlehanou šlehačku bez mezichlazení, ale riskujeme, že krém nebude mít hladkou konzistenci.

Ohřejeme si co nejvíc smetanu, ale nepřevaříme! Čokoládu na polevu a kousek másla si rozpustíme opět v parní lázni, pak do středu přidáme trochu horké smetany a mícháme. (Opět se neděste

zvláštní rekce směsi, je potřeba nezoufat, ale stále míchat. Nejdříve smetana předstírá, že se nikdy nesloučí, pak čokoláda hodně zhoustne. Nepodléhejte, v klidu míchejte, přidávejte další smetanu, nakonec se to podaří!) Mícháme dokud poleva není jednoduší a hladká. Na políť dortu musí být tekutá, ale nesmí být horká, aby nesrazila krém.

Vychladlý upečený korpus vodorovně prořízneme. (Dortovou strunou s nastavitelnými výškami to jde nejsnáze.) Krémem namažeme korpus mezi vrstvami i obvod a vrchní část dortu. Uhladíme či naopak úmyslně zbrázdíme. (Část krému si případně necháme na vrchní dozdobení).

Polijeme/potřeme čokoládou polevou. Zajímavý kontrast chuti vznikne, pokud jednu vnitřní vrstvu lehce potřeme pikantní zavařeninou.

Zdobit moc nemusíme, ale pokud chceme, tak čtverečkovanou čokoládou, cukrářským sypáním nebo zbylým krémem...

Dort je hodně sytý, tak podávejte raději menší kousky ;-)