

Čokoládový dort Sofie

36

300 g čokolády na vaření Vivany
10 lžic horké vody
250 g másla
7 vajec
280 g třtinového cukru
170 g bio celozrnné špaldové mouky
2 lžičky vinného kamene
bourbon vanilka

Nalámanou čokoládu pomalu rozpouštíme a rozmícháme v horké vodě, do hladké směsi vmícháme máslo. V míse ušleháme celá vejce s třtinovým cukrem, přidáme vanilku, mouku promíchanou s vinným kamenem a nakonec přilijeme prochladlou čokoládovou směs. Dortovou formu vymažeme máslem a vysypeme kokosem. Vlijeme těsto a pečeme ve vyhřáté troubě při teplotě 170 °C. Zchladlý korpus vyklopíme na mřížku. Na polítky dortu rozpustíme dalších 200 g čokolády, rozetřeme ji po povrchu dortu, dokud ještě úplně neztuhla, ozdobíme pekanovými ořechy a marcipánem.

