

Čokoládový dort Indián

Ingredience:

1 hrníček polohrubé mouky
3/4 hrníčku krupicového cukru
6 vajec, 3 lžice kakaa
džem výrazné chuti
2 smetany ke šlehání
čokoládová poleva

Popis postupu:

Žloutky ušleháme s cukrem, přidáme mouku smíchanou s kakaem a tuhý sníh z bílků lehce promícháme. Těsto vložíme do vymazané a vysypané dortové formy a upečeme. Z vychladlého korpusu opatrně odřízneme asi 1 cm vysoký plát, vnitřek spodního plátku vydlabeme tak, aby dno zůstalo také asi 1 cm vysoké a potřeme je džemem. Vydlabaný vnitřek rozmělníme, promícháme s 1 ušlehanou smetanou a naplníme jím dort. Přikryjeme odkrojeným plátem, polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme šlehačkou. Můžeme zdobit i čokoládovými hoblinkami, lístečky nebo barevným zdobením.