

Milovaná klasika

Apetit otevřel cukrárnu! Díky receptům, které jste nám zaslali do soutěže o nejlepší dort na titulku, vám v ní pravidelně představujeme ty nejkrásnější dorty a dezerty od vás. Míša dort je vzpomínka na dětství, které málokdy odoláme...



BARBORA ADAMCOVÁ

Studuje anglickou a francouzskou filologii, peče ve studentském bistru Coffee Library Zbrojnice se svým manželem Michalem píše blog www.obrazkyzlasky.cz. Vaření a blogování propadla před třemi lety ve Francii, kde pracovala jako au-pair. Díky francouzské rodině začala péct, objevovat francouzskou kuchyni a také psát...

Míša dort

PŘÍPRAVA 40 MINUT + CHLAZENÍ A ODLEŽENÍ
■ PEČENÍ 40 MINUT ■ NA 1 DORT ■ SNADNĚ ✖

185g tmavé čokolády (min. 60%)
185g másla + na vymazání formy
3 vejce
310g krupicového cukru
2 lžičce oleje (rostlinného, např. slunečnicového nebo kokosového)

100g bílého jogurtu
220g hladké mouky
1 prášek do pečiva
45g kakaa holandského typu
1/2 lžičky jedlé sody

Špetka soli

NA TVAROHOVÝ KRÉM

100g tmavé čokolády (min. 60%)
500g měkkého tvarohu (v kostce)
lžička citronové šťávy (nebo podle chuti)
2 lžičce medu (nebo podle chuti)
400ml smetany ke šlehání (min. 30%)

NA OZDOBENÍ

50g tmavé čokolády (min. 60%), pokud chcete kolečka a srdíčka barevně odlišná, použijte 2 různé čokolády, např. mléčnou a tmavou kokosové lupínky

■ Čokoládu, máslo a 135ml vody dejte do menšího hrnce a za občasného míchání nechte na mírném plameni rozpustit. Měla by vzniknout dokonale hladká směs.

■ Troubu předehřejte na 170°C. Ve větší misce vyšlehejte vejce, cukr a olej do světlé pěny. Poté přilijte zchladlou čokoládovou směs a jogurt a dobře prošlehejte. Mouku, prášek do pečiva, kakao, jedlou sodu a sůl promíchejte v misce a po-

stupně zašlehejte do čokoládové směsi, dokud nevznikne hladké řidší těsto. Dortovou formu vymažte máslem a vložte pečicím papírem a vylijte do ní těsto. Vložte do trouby a pečte asi 40 minut. Proveďte test špejlí. Upečený korpus nechte ve formě zcela vychladnout.

■ Na krém rozpusťte čokoládu nad vodní lázní. Do větší mísy dejte tvaroh a citronovou šťávu, promíchejte a oslaďte medem. Za stálého šlehání pomalu přilévajte smetanu tak, aby byla zapracovaná, ale krém nezřídil. Polovinu krému dejte do cukrářského sáčku s hladkou špičkou (sáček zajistěte kolíčkem, aby krém neutíkal) a dejte na chvíli vychladit do lednice. Do druhé půlky po částech zašlehejte rozpuštěnou a lehce zchladlou čokoládu. Čokoládovým krémem naplňte cukrářský sáček s řezanou špičkou a dejte také vychladit.

■ Vychladlý korpus vyjměte z formy a rozřízněte podélně na dvě části. Spodní část umístěte na podnos a naneste na ni tvarohový krém tak, aby zůstal 1cm od okraje volný. Přiklopte druhou polovinou korpusu (ideálně vypouklou částí dolů, abyste získali rovný dort) a jemně přitlačte. Na dort ozdobně nastříkejte zbylý tvarohový krém a čokoládový krém. Dejte do lednice chladit a odležet - nejlépe do druhého dne. (Před servírováním nechte stát zhruba půl hodiny při pokojové teplotě.)

■ Na čokoládové ozdoby rozpusťte ve vodní lázni 50g čokolády. Pečicí papír položte na pracovní plochu a okraje zatížte, aby se papír nevlínil. Čokoládu vylijte na pečicí papír a stěrkou ji rozetřete asi na 2mm šířku. Papír i s čokoládou opatrně přesuňte třeba na táč nebo prkénko a dejte do lednice. Jakmile čokoláda ztuhne, vykrajujte kolečka a srdíčka a spolu s kokosovými lupínky jimi dort ozdobte.

* Tvarohovo-čokoládová pohádka



FOTO: ARCHIV | ODPOVĚDNÁ REDAKTORKA: DARINA SIEGLOVÁ

Pečte a pochlubte se výsledkem!



PODĚLTE SE S NÁMI O RADOST Až se pustíte do přípravy tohoto dortu, nebo se budete receptem při práci třeba jen inspirovat, nezapomeňte se pak pochlubit svými výtvy na Instagramu nebo Facebooku. A fotku označte **hashtagem #apetitrijen**.