Dort čokoládový obláčkový

Apetit 11/2008

Ingredience

- 125 g změklého másla + trochu na vymazání formy
- hrubá mouka na vysypání formy
- 250 g kvalitní hořké čokolády, nejméně 70% kakaové hmoty
- 6 vajec (2 vcelku, u ostatních oddělíme žloutky od bílků)
- cukr krupice — 175 g
- 3 lžíce pomerančového likéru
- kůra z jednoho omytého nebo bio pomeranče
- smetana ke šlehání — 500 ml
- 1 lžička vanilkového extraktu
- ½ lžičky kakaa na posypání

Postup

Troubu předehřejeme na180 st. C. Vymažeme rozvírací dortovou formu o průměru 23 cm. Nalámanou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni, ve směsi rozmícháme máslo. Dvě celá vejce prošleháme se 4 žloutky a 75 g cukru, pak opatrně vmícháme čokoládovou směs se 2 lžícemi pomerančového likéru a pomerančovou kůrou. V jiné míse našleháme 4 bílky se 100 g cukru a vyšleháme pevný sníh. Ten zlehka zatřeme do čokoládové směsi. Dáme do formy a pečeme 35-40 minut, až okraje vyběhnou a popraskají, ale střed se ještě mírně chvěje. Necháme vychladnout, opatrně vyjmeme z formy a přeneseme na talíř. Do smetany vmícháme 1 lžící likéru, vanilkový extrakt a vyšleháme tuhou šlehačku. Lžící nebo zmrzlinovými kleštěmi ji klademe do dortové prohlubně, tak, abychom napodobili oblaka. Nakonec poprášíme kakaem.

Zdroj: cilka.eu