

Čokoládové Tiramisu



SERVES



DOBA
PŘÍPRAVY



DOBA
VAŘENÍ



STŘEDNĚ
OBTÍŽNĚ



DORTOVÁ
FORMA



ŠLEHACÍ
METLA



STROUHAČ
/KRÁJEČ

SUOVINY

- 4 vejce
- 115g hladké mouky
- 15g kukuřičné mouky
- 25g másla, rozpuštěného

NA NÁPLŇ:

- 115g čokolády
- 150ml silné černé kávy
- 100ml kávového likéru
- 300ml vysokotučné šlehačky
- 1/2 lžičky vanilkové esence
- 50g moučkového cukru
- 3 x 250g mascarpone
- strouhaná čokoláda
- čokoládové hoblinky na dekoraci
- kakao na poprášení

POSTUP

1. Předehřejte troubu na 180°C. Vymastěte dortovou formu o průměru 22 cm.
2. Připojte k robotu šlehací metlu a do mísy dejte vejce a cukr. Šlehejte, dokud není směs světlá, tuhá a krémová. Směs by měl být tak tuhá, že se udrží na metle, aniž by spadla.
3. Prosejte mouku a kukuřičnou mouku do jedné mísy. Pomocí kovové lžice lehce zapracujte polovinu mouky do směsi. Jemně překlápějte. Stejným způsobem zapracujte půlku rozpuštěného másla. Poté přidejte druhou polovinu mouky a zbývající máslo.
4. Přelijte směs do formy a pečte 20 - 25 minut nebo dokud povrch nezezlátne. Po upečení obraťte a nechte vystydnout ideálně přes noc.
5. Připojte k robotu strouhač/kráječ a nastrouhejte na něm čokoládu na hoblinky. Smíchejte kávu a kávový likér. Dortový korpus podélně rozkrojte na tři vrstvy.
6. Dortovou formu vyložte pečicím papírem. Na dno dejte první vrstvu korpusu a pokapejte třetinou kávové směsi.
7. Pomocí šlehací metly vyšlehejte smetanu s vanilkou a cukrem do tuha. Tuto směs jemně zapracujte do mascarpone. 60 ml směsi dejte stranou.
8. Třetinu směsi natřete na korpus a posypte polovinou strouhané čokolády. Překryjte druhou vrstvou korpusu a ten pokapejte polovinou zbývající kávové směsi.
9. Navrstvěte polovinu směsi mascarpone a posypte zbývající čokoládou. Překryjte posledním korpusem, jemně přitlačte a navrch dejte zbývající krém z mascarpone.
10. Nechte 2 hodiny vychladit.
11. Vyndejte z formy a přeneste na servírovací táč. Boky dortu potřete zbývajícím krémem a posypte čokoládovými hoblíčky. Celý povrch dortu poprašte kakaem a podávejte.