

Čokoládový cizrnový dort



1 PORCE



60 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Cizrna sterilovaná	265
Čokoláda hořká 50 % průměr	100
Tvaroh odtučněný průměr	300
Cukr třtinový hnědý	50
Vejce celé (syrové)	110
Kypřicí prášek do pečiva	4
Kakao Holandské (v suchém stavu)	40
Banán	180

Postup přípravy

Množství ingrediencí odpovídá malé dortové formě o průměru 20 cm. Cizrnu s banánem rozmixujeme dohladka. Přidáme vejce, kakao, kypřicí prášek a cukr. Vyšleháme hladké těsto a vlijeme do vymazané a vysypané dortové formy (vysypat můžeme moukou nebo kokosem). Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 35 minut. Necháme vychladnout a mezitím si připravíme tvarohovo-čokoládový krém. Hořkou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a necháme lehce zchladnout. Postupně vmícháme do tvarohu a vyšleháme hladký krém. Krém nanese na vychladlý korpus a necháme ztuhnout v lednici. Hmotnost hotového pokrmu 990 g, 1 porce cca 100 g = 740 kJ.