

TIP NA ZDOBNÍ

Dort můžete ozdobit rozpuštěnou čokoládou a nasekanými arašídů.



Snickers

Tenhle dort jsme za ta léta připravili nesčetněkrát. A vlastně se tomu vůbec nedivím. Karamel, arašídů a čokoláda jsou kombinace, která jen tak neomrzí. I tenhle recept se během let několikrát změnil, až vznikla podoba, kterou držíte v rukou dnes.

Forma: dortová forma se sundavacím okrajem Ø 18 cm

INGREDIENCE

KORPUS

- 80 g kešu ořechů
- 20 g kakaa
- 170 g datlí
- 30 g kokosového oleje
- (pokojové teploty)
- 20 g strouhaného kokosu

KARAMELOVÁ VRSTVA

- 285 g datlí
- 145 g arašídů
- 45 g mandlového másla (lze nahradit kešu nebo arašídovým)
- 100 g agávového sirupu
- 1 lžička vanilky
- ½ lžičky soli

ARAŠÍDOVÝ KRÉM

- 80 g arašídů
- 95 g datlí
- 1,2 dl vody
- 40 g rozpuštěného kakaového másla
- 25 g rozpuštěného kokosového oleje
- 15 g kakaa
- ¼ lžičky vanilky
- ¼ lžičky soli

POSTUP

KORPUS

V kuchyňském robotu rozmixujte kešu ořechy s kakaem. Přidejte datle a mixujte do jemně nasekané směsi. Přidejte kokosový olej a strouhaný kokos a zpracujte v soudržné, lehce lepkavé těsto. Rovnoměrně ho vtlačte do dortové formy se sundavacím okrajem vyložené pečicím papírem a vložte do mrazáku, dokud korpus zcela neztuhne. Teprve potom na něj rozetřete karamelovou vrstvu.

KARAMELOVÁ VRSTVA

Datle nahrubo nasekejte a v kuchyňském robotu je zpracujte spolu s mandlovým máslem do hutnějšího těstíčka. Přidejte agávový sirup, vanilku a sůl a mixujte, dokud se vše nespojí. Nakonec přidejte arašídů a krátce promixujte, aby zůstaly hrubě nasekané. Karamel bude hustý a lepkavý – ale tak je to správně, nepřidávejte vodu. Pokud má robot potíže směs zpracovat, občas ji promíchejte ručně lžící. Karamel rovnoměrně rozetřete na zmražený základ a formu vraťte do mrazáku.

ARAŠÍDOVÝ KRÉM

Arašídů rozmixujte do hladké pasty, přidejte datle a zpracujte do kompaktní hmoty. Přilijte vodu, rozpuštěné kakaové máslo a rozpuštěný kokosový olej, přidejte kakao, vanilku a sůl a mixujte alespoň 2 minuty do zcela hladkého krému. Krém rovnoměrně rozetřete na karamelovou vrstvu a lehce poklepejte formou o pracovní plochu, aby se uvolnily případné vzduchové bubliny. Vložte dort do mrazáku alespoň na 4 hodiny.

PODÁVÁNÍ

Před podáváním nechte dort alespoň 2 hodiny povolit v lednici.