

# Čoko dortík s jahodami

Tento dortík je tím pravým dezertem pro všechny milovníky čokolády. Recept na něj je na mém blogu velmi populární, proto ho ve vylepšené verzi nabízím i čtenářům kuchařky. Na rozdíl od brownies, které také najdete v této knize na straně 74, nemá mazlavou konzistenci, ale naopak hutnou a plně čokoládovou. Je přirozeně bezlepkový, takže si ho můžete dopřát i v případě, že lepek není vašim nejlepším přítelem. Ideální je ho podávat s ovocem a s čerstvě vyšlehanou šlehačkou.

## NÁROČNOST, MNOŽSTVÍ/VELIKOST:

- snadné
- forma o průměru 26 cm

## SUROVINY:

- 250 g hořké čokolády
- 250 g másla
- 7 vajec
- 100 g krupicového cukru
- silné espresso (cca 30 ml)
- 80 g holandského kakaa
- špetka soli
- máslo na vymazání formy
- kakao a jahody na ozdobu

Předehřejeme troubu na 160 °C a formu o průměru asi 26 cm vymažeme máslem. Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu společně s máslem, poté odstavíme z plotny a necháme vychladnout.

Mezitím si oddělíme bílky od žloutků. Ke žloutkům přidáme cukr a vyšleháme je do světlé, nadýchané a husté pěny. Trvá to několik minut. Nyní přidáme vychladlé silné espresso a rozpuštěnou čokoládu s máslem a zašleháme do hladkého těsta. Nakonec zašleháme i kakao a špetku soli.

Bílky ve vedlejší míse vyšleháme do polopevného sněhu, poté ho pouhým podebíráním opatrně zapracujeme stěrkou do čokoládového těsta tak, aby směs zůstala nadýchaná a plná vzduchových bublinek.

Nakonec těsto přelijeme do připravené formy a pečeme zhruba 35 minut. Dortík by se měl v troubě krásně nafouknout a vypouknout se. Jak bude chladnout, opět se zmenší a lehce popraská, a to je přesně to, co chceme.

Po upečení by měl být sice pevný, ale i stále krásně měkký a hutný. Dortík necháme na lince zcela vychladnout, nakonec lehce posypeme kakaem a poklademe jahodami. Podáváme s čerstvě vyšlehanou šlehačkou.

