

Čokoládovo-čokoládový dort s chilli karamel

<https://www.chillikuchyne.cz/cokoladovo-cokoladovy-dort-s-chilli-karamel/>



 **8 - 10** Porce - **200**  **120 +** **chladnutí 120 min**
Kč Příprava



Máslo
250 g



Kypřicí prášek
1 ks



Chilli paprička
2 ks; zbavené stopky a
semínek



Chilli vločky
1/2 lžičky



Cukr
300 g + 200 g na
karamel



Vejce
4 ks



Smetana
33%; 200 ml



Mouka
hladká; 190 g



Hořká čokoláda
500 g



Voda
4 lžíce

Už máte vymyšlený zlatý hřeb vašeho halloweenského večera?

Přemýšlíte, jaký dort upéct vašemu chilli milovníkovi? Pro nás je jasnou volbou **čokoládovo-čokoládový dort s chilli karamel**. Smetana, **chilli a spooousta čokolády**. Ano... ani my jsme nevěřili, že gastronomický orgasmus je realita.

Postup:

Ve vodní lázni **rozpusťte 300 g tmavé čokolády**.

Vyšlehejte máslo s cukrem **do pěny**. Vmíchejte vejce a vychlazenou rozpuštěnou čokoládu. Poté pomalu vmíchejte mouku a prášek do pečiva. Pak přisypte **najemno nasekanou chilli papričku**.

Pečte korpus v dortové formě po 1 hodinu 30 - 45 minut. Pak jej vyjměte a nechte 10 minut ve formě, pak můžete základ dortu z formy vyjmout a ponechat **chladnout na mřížce**.

Připravte **chilli karamel**. Vložte pekáč nebo plech pečícím papírem a ten lehce pokapejte olejem. Na polovinu vyskládejte čerstvé chilli papričky nakrájené na tenké proužky, na druhou nasypete chilli vločky. Na pánev nasypete cukr a přilijte vodu. Nechte rozpustit na mírném plameni. A občas lehce promíchněte. Nejprve přelijte **světle zlatavý karamel** přes část připraveného chilli na pečícím papíru. Nelamte si hlavu se vzniklými tvary a popusťte uzdu kreativitě. Poté vraťte zbytek karamelu nad plamen a nechte jej lehce ztmavnout. Přelijte přes zbývající část papriček na pečícím papíru.

Vychlazený korpus rozkrojte napůl a dejte se do výroby hebké čokoládové **ganache**. Rozpusťte dalších 200 g tmavé čokolády ve vodní lázni a nechte ji lehce vychladnout. Pak do ní vmíchejte smetanu. Částí polevy promažte korpus, pak poloviny opět spojte a položte je tak, aby spodní - rovnější strana byla nahoře. Pak pomažte polevou také povrch dortu. Nechte zhruba dvě hodiny ztuhnout v lednici.

A jdeme **zdobit**. Rozlámejte karamel na velké kusy a zapíchejte je do horní části dortu dle **vlastní fantazie**. Zbylé kousky karamelu můžete rozdrtit a posypat jimi okraje.

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>