# Kakaový dort s mascarpone

https://varimesmarcelou.cz/kakaovy-dort-s-mascarpone

Talířek s kakaovým dortem, doplněným kopcem šlehačky a sezonním ovocem je neodolatelné lákadlo. Vždy si říkám, že si ukrojím malý kus, ale v poslední chvíli to změním a ukrojím si poctivou osminku. Dortík je díky mascarpone měkký a hebký (i několik dní). Se šlehačkou a čerstvým ovocem je to dokonalá nirvána.

## Na přípravu kakaového dortu s mascarpone (8-10 porcí) si připravíme suroviny pokojové teploty

- 4 celá vejce pokojové teploty
- 200 g krupicového cukru
- 250 g mascarpone pokojové teploty
- 40 g kakaa
- 150 g hladké mouky
- 10 g prášku do pečiva
- Špetka soli
- Dortovou formu o průměru 24 cm
- Papír na pečení na dno formy
- Tuk na vymazání formy
- Hrubou mouku na vysypání formy

Pečeme 45 minu v troubě vyhřáté na 180 °C

## Postup přípravy kakaového dortu s mascarpone

Na dno rozvíratelné formy upevníme papír na pečení a přečnívající část papíru následně ustřihneme. Dno i boky formy vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Přebytečnou mouku z formy vyklepneme.

Do odvážené mouky přes sítko prosejeme prášek do pečiva, přidáme i špetku soli a důkladně promícháme.

Troubu zapneme na horní i dolní ohřev a termostat nastavíme na 180 °C.

**Dortík je díky mascarpone měkký a hebký (i několik dní). Se šlehačkou a čerstvým ovocem je to dokonalá nirvána.**

Těsto můžeme připravit ručně i v robotu. Já jsem těsto připravovala v robotu, do kterého jsem upevnila lopatkový nástavec na třená těsta. Po celou dobu přípravy těsta robot nevypínáme, jen přidáváme suroviny.

Do mísy robota rozklepneme 4 celá vejce, samozřejmě skořápky odstraníme. Robot pustíme na poloviční výkon a vejce necháme prošlehat.

K prošlehaným vajíčkům naráz přisypeme 200 g krupicového cukru a stále mícháme, stačí půl minuty.

K prošlehaným vajíčkům s cukrem přidáme 250 g mascarpone. Ne najednou, ale po lžících. Mascarpone necháme do vznikajícího těsta zapracovat tak, aby obsah mísy byl hladký. Trvá to 1-2 minuty.

Do těsta dokonale zapracujeme odvážených 40 g kakaa.

Jako poslední přijde do těsta mouka s práškem do pečiva. Robot pracuje a my mouku do mísy robota přidáváme po lžících. Těsto mírně zhoustne a bude mít krémovitou hustotu.



Zcela hladké těsto pomocí stěrky přemístíme z nádoby robota do připravené dortové formy, povrch urovnáme a těsto rozprostřeme až k okrajům. Formu vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a dort pečeme po dobu 45 minut. Upečení zkontrolujeme vpichem špejle. Bude-li po vpichu suchá, máme upečeno.

Formu s upečeným dortem položíme na mřížku a necháme zcela vychladnout. Pak formu rozepneme a dort přemístíme na tác či talíř. Při manipulaci s upečeným dortem nemusíme mít obavy, dort je poměrně pružný.

Příprava těsta na dort je velmi jednoduchá a výsledek vás velmi potěší. Jednotlivé porce na talířku pocukrujeme, přidáme kopec šlehačky a nějaké ovoce, třeba jahody, maliny, rybíz či ostružiny. Výborné jsou i broskve. Tak vzhůru do stavu blaženosti s kakaovým dortíkem.


M. M.