

# Čokoládový dort s malinovým želé

*Paolina Berzsiová*  
CUKRÁŘKA

 na cca 12 porcí

## Tmavý korpus

150 g máslových sušenek  
20 ml vaječného likéru  
60 g másla  
40 g kakaa  
1 dortová oplatka (průměr 24 cm)

## Světlý korpus

150 g máslových sušenek  
4 lžice mléka  
60 g másla  
40 g mandlí

## Malinové želé

200 g mražených malin  
60 g krupicového cukru  
150 ml vody  
1 balíček dortového želé

## Náplň

250 g mascarpone  
200 g zakysané smetany  
100 g moučkového cukru  
na špičku nože čerstvě nastrohaného  
muškátového oříšku  
100 g hořké čokolády  
10 g plátkové želatiny  
50 ml smetany na vaření

## Dokončení

100 g malin na ozdobení  
100 ml smetany ke šlehání

## Navíc

olej na vymazání a moučkový cukr na vysypání formy

1. Nastrohané sušenky na tmavý korpus provlhčíme likérem a zpracujeme se změkklým máslem a kakaem na pevnou hmotu. Necháme ji 10 minut odležet a poté navrstvíme na dortovou oplatku.
2. Nastrohané sušenky na světlý korpus provlhčíme mlékem a zpracujeme se změkklým máslem a nastrohanými mandlemi na pevnou hmotu, kterou také necháme 10 minut odležet. Na tmavý korpus o průměru 24 cm položíme na střed dortovou formu o průměru 20 cm. Do formy rovnoměrně navrstvíme světlou hmotu. Formu sejme a korpus uložíme do chladničky na 4 hodiny tuhnout.
3. Na malinové želé dáme do kastrůlku 100 g malin a cukr a zalijeme vodou. Přivedeme k varu, přidáme dortové želé, necháme projít varem a odstavíme. Pak přidáme zbylé maliny.
4. Na střed světlého korpusu položíme dortovou formu o průměru 16 cm, nalijeme do ní malinové želé a necháme ztuhnout. Poté sejme dortovou formu.
5. Mascarpone smícháme se zakysanou smetanou a cukrem. Ochutíme muškátovým oříškem a vmícháme rozpuštěnou čokoládu. Želatinu namočíme do studené vody a necháme asi 10 minut bobtnat. Smetanu přivedeme k varu, odstavíme, přidáme okapanou želatinu (bez vody) a mícháme, dokud se želatina nerozpuští. Pak smetanu se želatinou vlijeme do náplně a dobře promícháme.
6. Na korpus s malinovým želé dáme dortovou formu po obvodě světlého korpusu (průměr 20 cm), předem vymazanou olejem a vysypanou moučkovým cukrem. Do ní rozetřeme polovinu náplně. Druhou polovinu dáme do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou a na povrch nastříkáme po celé ploše větší pusinky. Dort uložíme do chladničky na 4 hodiny tuhnout. Poté formu opatrně sejme a dort ozdobíme malinami. Smetanu vyšleháme na pevnou šlehačku, naplníme do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou a po obvodě nastříkáme malé pusinky.