

Čokoládový pivní dort s čokoládovou polevou

Suroviny na dort:

250ml černého piva Guinness nebo Stout

250 g másla

75g kakaa

400 g cukru

142 ml zakysané smetany

2 velká vejce

1 lžičce vanilkového aroma

275 g hladké mouky

2 ½ lžičky jedlé sody

na čokoládovou polevou "ganache"

200 g čokolády na vaření nebo tmavé čokolády

200 ml smetany ke šlehání (31 - 40% tuku)



Postup:

1. Předehřejte troubu na 180° C, a připravte si 23 cm formu na dort.
2. Nalijte Guinness do kastrolu, postupně přidejte máslo a vařte, dokud se máslo nerozpustí, pak odstavte a vmíchejte kakao a cukr.
3. Lehce rozšlehejte zakysanou smetanu s vejci a vanilkou a nalijte do hrnce s pivem a promíchejte. Smíchejte mouku a jedlou sodu a pak vmíchejte do směsi piva (nemíchejte příliš mnoho).
4. Dejte těsto do formy a pečte 45 minut až hodinu. Nechte vychladnout ve formě, protože se jedná o vlhký koláč.
5. Pro výrobu polevy nakrájíme malé kousky čokolády a dáme do čisté a suché mísy.
6. V malé pánvi rozehřejte smetanu ke šlehání jen než začne vřít (99 ° C), pak nalijte na nasekanou čokoládu.
7. Míchejte polevu dokud se čokoláda nerozpustí a není hladká. Nechte po dobu 15 minut a pak použijte jako glazuru na vychlazený dort. Můžete také dát do lednice 15-30 minut, dokud neztuhne, pak namažte či trezírujte na dort jako krém.