

Nepečený čokoládový dort s mořskou solí

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

200 g	čokoládové sušenky
50 g	máslo
250 g	kvalitní hořká čokoláda
230 ml	smetana
1 lžíce	kakao
1 lžíce	cukr krupice
1/2 lžičky	vanilkový extrakt
1 lžička	mořská sůl
	jahody, sekané ořechy, sůl na ozdobu



Postup přípravy

Sušenky vhodíme do mixéru, pokud používáme plněné sušenky, seškrábneme nejprve krém. Rozdrtíme je na drobky. Máslo necháme rozpustit v mikrovlnné troubě, vlijeme na sušenky a promícháme. Směs by měla při zmáčknutí držet pohromadě. Koláčovou formu vymažeme trochou másla, ideálně ovšem použijeme silikonovou, ze které můžeme celý korpus po vychladnutí vyjmout. Do formy nasypeme sušenkovou směs a důkladně utlačíme na spod i po stranách. Vložíme do lednice a necháme chladit. Mezitím si připravíme čokoládový krém. Čokoládu nasekáme na menší kousky a vhodíme do misky společně s kakaem a cukrem. Smetanu přivedeme k varu, jakmile se začne povrch chvět, ihned odstavíme a nalijeme na čokoládu. Necháme alespoň minutu odstát a poté vymícháme v hladký krém. Na konec přidáme vanilkový extrakt a sůl. Hotový krém vlijeme na vychlazený korpus, dozdobíme jahodami, ořechy a několika zrníčky mořské soli a vložíme zpět do lednice ideálně přes noc.