

Dort z červené řepy

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

300 g	kvalitní hořká čokoláda
250 g	syrová červená řepa
4 ks	vejce
150 g	cukr krupice
120 g	mleté mandle
1 lžička	prášek do pečiva
1 lžice	kakao
	olivový olej (na vymazání formy)
	hladká mouka (na vysypání formy)
nemusí být	nasekané vlašské ořechy či mandle (na ozdobu)



Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 180 °C. Dortovou formu o průměru 20 cm dobře vymažeme olivovým olejem a vysypeme moukou. Dno můžeme vyložit pečicím papírem. Hořkou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni. Červenou řepu oloupeme a nastrouháme najemno. Oddělíme žloutky od bílků, z bílků vyšleháme tuhý sníh. Žloutky smícháme s nastrouhanou řepou, přidáme cukr promíchaný s mandlemi, práškem do pečiva, kakaem a rozpuštěnou čokoládou. Dobře promícháme. Do těsta postupně zapracujeme vyšlehané bílky. Těsto vlijeme do dortové formy, uhladíme, podle chuti posypeme nasekanými vlašskými ořechy či mandlemi a pečeme asi 50 minut. Necháme vystydnout a podáváme.