

## ŘEPOVÝ DORT

### **Ingredience:**

- 300g čokolády na vaření
- 300g upečené červené řepy
- 4 vejce
- 150g třtinového cukru
- 150g mletých mandlí
- jedlou sodu (1 lžička)
- lžící kakaa
- hladkou mouku dle potřeby (cca 6lžic)
- trochu másla

**Příprava:** Řepu nebo řepy si dopředu upečeme v alobalu v troubě. Po vychladnutí ji oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Pak si rozpustíme čokoládu a necháme ji na teplém místě. Oddělíme bílky od žloutků. Žloutky smícháme s nastrouhanou řepkou a z bílků vyšleháme tuhý sníh. K řepové směsi přidáme mandle, jedlou sodu, rozpuštěnou čokoládu (trochu si necháme na polití upečeného koláče) a cukr. Vše dobře promícháme, přidáme mouku dle potřeby a opatrně přidáme bílkový sníh. Směs vlijeme do dortové formy o  $\varnothing$ 20cm vymazané máslem a vysypané moukou. Koláč pečeme v předehřáté troubě na 180°C cca 50 minut. Po vychladnutí polijeme zbylou čokoládou. Vychladlý Dort můžeme podávat s bílým jogurtem nebo šlehačkou.

