



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Anotace	Příprava neobvyklého sladkého moučníku
Autor	Jana Šiklová
Jazyk	Čeština
Očekávané výstupy	Žák podle návodu rozdrtí sušenky, smíchá krém, rozpustí čokoládu a vyrobí dort.
Klíčová slova	Sladké moučníky studené kuchyně
Druh učebního materiálu	Pracovní list
Druh interaktivity	aktivita
Cílová skupina	žák
Stupeň a typ vzdělávání	I., II. stupeň ZŠ
Typická věková skupina	7 -12 let
Závěrečná reflexe uskutečněného vyučování	
- co se mi osvědčilo během vyučování	
- s jakými problémy jsem se během vyuč. setkal/a	
- co bych příště udělal/a jinak	

Co budeme dělat: NEPEČENÝ ČOKOLÁDOVÝ DORT

Co budeme potřebovat: 1 balení sušenek Bébé, $\frac{1}{4}$ kg tvarohu, 18 dkg pomazánkového másla bez příchuti, 10 dkg obyčejného másla, 400 ml smetany na šlehání, $\frac{1}{2}$ kg čokolády na vaření, dortová forma, váleček, pečicí papír, 2 kastrolky- 1 větší a 1 menší, ruční šlehač, mikrotenový sáček

Jak budeme postupovat:

KROK č. 1: Dortovou formu vyložíme pečicím papírem.

KROK č. 2: Sušenky dáme do mikrotenového sáčku a rozdrtíme je válečkem.

KROK č. 3: Rozpustíme máslo, spojíme se sušenkovou drtí a takto vzniklou směsí vyložíme dno formy a prozatím dáme do lednice.

KROK č. 4: Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu (40 dkg) a necháme chladnout.

KROK č. 5: Smícháme tvaroh, 250 ml šlehačky, pomazánkové máslo, 40 dkg zchladlé Rozpuštěné čokolády a vyšleháme dohladka.

KROK č. 6: Vzniklý čokoládový krém natřeme na sušenkový korpus a dáme opět chladit.

KROK č. 7: Zbylou šlehačku přivedeme v menším hrnci k varu a vypneme vaříč.
Do horké šlehačky nalámeme zbytek (10 dkg) čokolády a mícháme, dokud se smetana s čokoládou nespojí.

KROK č. 8: Téměř studenou polevu nalijeme na dort a na několik hodin vložíme zpět do lednice.

TIP: Tento dort můžeme vyrobit také ve světlé variantě, a to tak, že místo tmavé čokolády a tmavých sušenek použijeme světlé ingredience.



