

Bezlepkový čokoládovo-konopný dort

Složení:

½ hrnku rozpuštěného konopného másla

½ hrnku rozpuštěného klasického másla

½ hrnku vody

¼ lžičky soli

½ hrnku třtinového nebo kokosového cukru – sladidlo a množství libovolné podle vlastních preferencí

60 g hořké 90% čokolády

6 vajec

Příprava:

Přehřejte troubu na 150 °C a vymažte si formu máslem.

V hrnci na středním plameni smíchejte vodu, cukr a sůl, dokud se vše nerozpustí. Odstraňte z ohně a ve vodní lázni nechte opatrně rozpustit čokoládu.

Rozmixujte rozpuštěnou čokoládu, konopné máslo, klasické máslo a cukrovou směs, dokud se vše krásně nespojí.

Dále vmíchejte vejce – po dvou.

Směs vlijte do připravené formy a vložte formu do většího hrnce, který naplníte vodou tak, aby dosahovala do poloviny formy.

Pečte asi 45 minut.

Hotový čokoládový dort nechte v ledničce minimálně po dobu 8 hodin odpočívat.