ČokoDortík bez cukru a lepku

Ingredience

2 vysokoprocentní čokolády

1 avokádo

3 banány

6 lžic kakaa

1 polévková lžíce instantní kávy

Půl lžíce skořice

4 vejce

Čokoládu rozpustíme. Banány a avokádo dohladka rozmixujeme s rozpuštěnou čokoládou a skořicí. Přidáme kakao a espresso a pečlivě rozmícháme (rozmixujeme).
Po jednom přidáváme a vmícháváme vejce. Finální hmota musí být perfektně hladká. Formu vymažeme máslem a vystřihneme kolečko pečicího papíru ve velikosti dna. Přiložíme na dno a také pomažeme máslem. To nám zaručí bezproblémové vyklopení. Těsto vlijeme do formy a uhladíme. Pečeme na cca 30-35 minut, kontrolujeme špejlí – těsto by nemělo být vevnitř úplně tekuté, ale zase ne úplně suché.

Foto mi dnes bohužel chybí, tento dortík stihne zmizet dříve než ho vyfotím.