

Čokodort je vycházející hvězda mezi dorty

28.12.2021

Na podzim se na farmářských trzích na Jiřáku objevil čokodort. Drží se staré receptury a je bezlepkový. O jeho příběhu vypráví jeden z jednatelů Václav Ravlyk.



Přede dvěma lety jsem se potkal se starými kamarády. Jsme různorodá parta — exředitel produkční společnosti, kardiolog, manažer a podnikatel. Spojuje nás především láska k dobrému jídlu. Vzpomněli jsme si také na dezerty, které nám připravovaly naše babičky. Jejich recepty na speciální dorty pocházejí z doby, kdy ještě nebyly lednice. Po jejich vzoru jsme chtěli vytvořit trvanlivý a bezlepkový čokoládový dort, který by předčil ty ostatní. Tak začal příběh čokodortů od firmy Clean Label.

Nejoblíbenějším z našich dezertů je čokodort originál bez příchutě — je jen a jen z čokolády. Následován je slaným karamellem, lesními plody, višní, kokosem a chilli. Dorty balíme do speciálních dřevěných krabic. Dřevo na ně je pěstované a těžené trvale udržitelným způsobem. Protože jsme na Jiřáku zaznamenali velký zájem o možnost koupě výrobků nejen od středy do soboty, uvažujeme o zřízení stálé prodejny někde v Praze. Do té doby ale zdarma doručujeme až domů a přitom ručíme za dvoutýdenní trvanlivost. Vybrat si můžete na webu cokodort.cz.

Na závěr pro vás máme jeden tip. Nad vodní lázní si rozehejte 90 gramů kvalitní hořké čokolády, alespoň 75%. Přidejte 80 mililitrů smetany, řádně promíchejte a společně prohřejte. Jelikož rádi používáme koření z celého světa, doporučujeme do čokolády přidat vanilkový lusk ze Zanzibaru nebo špetku vietnamského pepře. Kapka karibského uleželého rumu pro gastronomy je samozřejmostí! To jsou naše osvědčené rady, jak si prostě užívat života — s čokoládovým dortem a dobrým nápojem.

Galerie

5 fotografií

