na korpus:
180 g hladké mouky
90 g kakaa
90 g moučkového cukru
1 lžička prášku do pečiva
1 lžička jedlé sody
špetka soli

360 ml rostlinného mléka
120 ml oleje
250 ml jablečného pyré
60 ml javorového či datlového sirupu
1 lžička jablečného octa

na krém:
0,25 l rostlinného mléka
1 čokoládový pudink v prášku
90 g (hnědého) cukru
asi 75 - 100 g rostlinného tuku

na obsypání:
granko či strouhanou čokoládu apod.

na polevu:
půl tabulky hořké čokolády
lžička kokosového oleje

Na korpus smícháme suché a tekuté suroviny zvlášť, pak do tekuté směsi postupně vmícháváme suchou směs a ručně metličkou prošleháme. Vlijeme na plech s pečícím papírem, poklepáním nádoby o podložku vyženeme nadbytečné bublinky z těsta. Vložíme do předehřáté trouby na 180 °C horní i spodní ohřev a pečeme asi 45 minut až hodinu. Upečení kontrolujeme vpichem špejlí. Korpus necháme před zdobením úplně vychladnout.

Mezitím si připravíme krém: Uvaříme hustý pudink s cukrem a za občasného míchání vychladíme. Do vychladlého pudinku postupně vešleháváme tuk do požadované konzistence krému. Krém necháme dobře prochladit.

Z korpusu vykrojíme podle potřeby kulaté nebo hranaté tvary. Jednotlivé části pomažeme krémem a vrstvíme na sebe. Krémem pomažeme i boky dortíku a posypeme (obalíme) grankem či strouhanou čokoládou. Nakonec krémem pomažeme i vrchní část dortu. Opět necháme polotovar dostu vychladit.

Poleva je rychlá, v parní lázni rozpustíme nalámanou čokoládu a kokosový olej. Polevou pocákáme nebo souvisle polijeme vrch dortíku.

(Byla to velká výzva a po nastudování několika různých receptů jsem ráda, že nakonec se mi dort podařil "na první dobrou" a oslavenci chutnal.)