

Čokoládový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- hladká mouka 500 g
- moučkový cukr 150 g
- vejce 1 ks
- máslo 350 g
- citron 1 ks
- hladká mouka na vál 1 ks
- **náplň**
- pudink zastudena 125 g
- voda 350 g
- kvalitní čokoláda 150 g
- hruška 400 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z hladké mouky, cukru, másla a citronové kůry a vajec vypracujeme těsto, necháme odležet.

Vál posypeme hladkou moukou a těsto rozválíme na plát silný asi 3mm. Vložíme do kulaté koláčové formy, přečnívající okraje odřízneme.

Připravíme si pudink zastudena. Čokoládu rozpustíme a zašleháme do pudinku. Čokoládovým krémem naplníme připravený korpus.

Hrušky nakrájíme na plátky, položíme na čokoládovou náplň, upečeme na 200 asi 25 minut.

