# Čokoládovo-kávový koláč

## Kategorie: Moučníky

## Autor: Bmilinka1991

## Suroviny

**Porce:** 6

- Hladká mouka 150 g
- Sůl 3.4 lžička
- Holandské kakao 40 g
- Máslo 125 g
- Třtinový cukr 100 g
- Vejce 1 ks
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Mascarpone 340 g
- Smetana ke šlehání 3 lžíce
- **Na náplň**
- Tmavá čokoláda 2.5 g
- Smetana ke šlehání 300 ml
- Jemná mletá káva 2 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

1 Na pěnu dejte čokoládu do mísy, jež dobře snáší vyšší teploty. Přiveďte smetanu s kávou k varu, nalijte přes síto na čokoládu a nechte 2 minuty stát. Pak rozmíchejte dohladka. Nechte chladnout 30–45 minut na pokojovou teplotu.

2 Na těsto prosijte mouku, sůl a kakao do mísy. Zvlášť prošlehejte máslo a cukr do pěny; trvá to 4 minuty. Přidejte vejce a vanilku a dobře rozmíchejte. Snižte rychlost a po třetinách postupně zašlehejte moučnou směs; vždy prokládejte lžící smetany. Těsto vytvarujte do silného obdélníku, zabalte do fólie a dejte na 1 hodinu chladit.

3 Předehřejte troubu na 175 ºC. Odležené těsto vyválejte mezi dvěma archy potravinářské fólie na obdélník zhruba 40 x 15 cm o síle asi 6 mm. Vyložte jím nepřilnavou obdélníkovou formu 35 x 10 cm a zformujte zvýšené okraje. Zbylé těsto odřízněte. Dno hustě propíchejte vidličkou. Dejte do ledničky nebo i do mrazáku (asi na 30 minut), až ztuhne. Pečte 18–20 minut. Nechte vychladnout a opatrně vyjměte z formy.

4 Na vyšší rychlost vyšlehejte směs na pěnu, až začne tvořit špičky; trvá to 6–7 minut. Dejte ji do cukrářského sáčku s řezanou špičkou. Na korpus rozetřete nejdříve mascarpone. Na něj nastříkejte ozdobné růžičky. Moučník lze připravit den předem.