

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 °C. 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.