

Nepečený kakaový koláč s kuskusem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- **Korpus**

- voda 2.5 hrnek
- kakao 1.4 hrnek
- kuskus 1 hrnek
- sůl 1.4 lžička
- cukr 1 hrnek

- **krém**

- sojové mléko 2 hrnek
- kakao 3 lžíce
- cukr 1.2 hrnek
- škrobová moučka 5 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do kastrolu nalijeme vodu, přidáme kuskus, cukr, kakao a sůl, přivedeme k varu a za stálého míchání povaříme na mírném ohni asi 7 minut, dokud směs nezhoustne. Pak ji nalijeme na dno nevymaštěné dortové formy.

V jiném kastrolu důkladně rozmícháme všechny přísady na krém, přivedeme k varu a za občasného míchání vaříme na mírném ohni, dokud směs téměř neztuhne. Ihned ji nalijeme na první vrstvu v dortové formě a povrch uhladíme. Když obě vrstvy vychladnou, vložíme dort do chladničky a

necháme ho důkladně ztuhnout a vychladit (nejméně 2 hodiny).

Vychlazený dort ozdobíme drobným ovocem (například rybízem), nakrájíme ho na výseče a ihned podáváme, dokud je ještě studený.