

Tmavý čokoládový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 14

- tuk hera 150 g
- čokoládové chipsy 200 g
- cukr krupice 150 g
- hladká mouka 150 g
- vejce 4 ks
- prášek do pečiva 6 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 14

Postup:

Předehejte troubu na 160°C. Vložte Heru a cukr do mísy a šlehejte mixérem 5-8 minut dokud se cukr nerozpustí. Postupně přidejte vejce.

Vložte 150 g čokolády do hrnce. Hrnc vložte na pánev s vroucí vodou a chechte čokoládu rozpustit (ujistěte se, že se voda nedostane do čokolády). Vymíchejte čokoládu dohladka a přidejte do těsta spolu se zbývajícimi kousky čokolády.

Mouku, špetku soli a kypřící prášek přidejte do mísy a rychle zapracujte do těsta. Těsto vlijte do připravené pečicí formy (vymazaná a pečícím papírem vyložená hluboká pečicí forma). Pečte v předeheřaté troubě 50-60 minut do zlatova, poté vyndejte koláč z trouby a nechte 2 minuty odpočinout ve formě. Vyklopte koláč a nechte vychladnout. Krájejte koláč na plátky.

Tip: Koláč po upečení pokapte 100 ml espresso nebo pomerančovým likérem, povrch ozdobte šlehačkou a plátky mandlí.

Tip: Snadno čokoládu rozpustíte v mikrovlnce: dejte čokoládu do mísy a vložte ji do mikrovlnné trouby na 30 sekund na plný výkon.