

Čokoládový vrstvený koláč s ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- kakao 30 g
- voda 150 ml
- cukr 250 g
- vejce 6 ks
- hera 125 g
- hladlá mouka 200 g
- kukuřičná mouka 70 g
- soda 1 lžička
- kypřicí prášek 1 lžička
- jahody 1 hrnek
- maliny 1 hrnek
- **Na náplň**
- smetanový sýr 200 g
- cukr 4 lžíce
- citrón 1 ks
- šlehačka 200 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Předehejte troubu na 175 stupňů a vymažte 3 kruhové formy.

Smíchejte kakao s horkou vodou a odstavte. Oddělte žloutky od bílků.

Ušlehejte cukr s vaječnými žloutky v míse. Přidejte Heru a opět dobře promíchejte.

Prosejte mouku, kukuřičnou mouku, sodu a kypřicí prášek a smíchejte se směsí.

Vyšlehejte vajíčka s vanilkovým cukrem a opatrně vmíchejte Heru.

Vlijte 1/3 směsi do jedné připravené formy.

Přidejte kakao do Hery a dobře promíchejte a vlijte polovinu směsi do druhé připravené formy.

Přidejte polovinu zmraženého ovoce to zbytku směsi a vlijte ji do třetí připravené formy.

Vložte vše do trouby a pečte zhruba 30 minut, dokud nebude vše řádně upečené, což můžete vyzkoušet díky špejli, kterou zapíchnete do prostředku koláče a vytáhnete ji úplně čistou.

Když je koláč upečen, vyjměte koláče z forem a nechte vychladnout.

Pro přípravu náplně ušlehejte smetanový sýr s cukrem, citrónovou kůrou a šťávou z citronu. V oddělené míse vyšlehejte šlehačku, dokud není správně hustá a vmíchejte do druhé směsi.

Pro správné vrstvení koláče, začněte s čokoládovým korpusem s ovocem a rozetřete na něm krémovou náplň. Poté opět přikryjte další vrstvou korpusu, potřete náplní a posypte ovocem.

Navrchu by měl být čokoládový korpus. Celý koláč potřete krémovým sýrem a ozdobte jahodami a malinami.