

Zázvorový moučník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 5

- Zázvor 50 g
- Žloutek 5 ks
- Třtinový cukr 200 g
- Slunečnicový olej 300 ml
- Voda 100 ml
- Zakysaná smetana 100 g
- Hladká mouka 125 g
- Polohrubá mouka 125 g
- Kypřicí prášek 15 g
- Holandské kakao 100 g
- **Na vymazání a vysypání formy:**
- Máslo 1 lžíce
- Hrubá mouka 3 lžíce
- **Poleva:**
- Zázvor 25 g
- Smetana na šlehání 150 ml
- Med 2 lžíce
- Čokoláda na vaření 200 g
- **Na ozdobu:**
- Strouhaný kokos 1 hrnek
- Čokoládové hoblinky 1 hrnek

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

TĚSTO

Čerstvý zázvor oloupeme a najemno nastrouháme. Z vajec oddělíme bílky a žloutky. Oddělené žloutky vyšleháme s třtinovým cukrem, olejem a trochou vody. Poté přidáme zakysanou smetanu a čerstvě nastrouhaný zázvor. Chvilu šleháme a nakonec přidáme hladkou i polohrubou mouku smíchanou s kypřicím práškem a kakao.

Těsto nalijeme do máslem vymazané a moukou vysypané malé pečící formy.

Pečeme v předehřáté troubě na 150 °C asi 50 minut. Poté necháme vychladnout.

POLEVA

Smetanu na šlehání, květový med a čerstvě oloupaný a najemno nastrouhaný zázvor zahřejeme v rendlíku. Nevaříme, pouze necháme rozpustit med. Rendlík odstavíme z ohně a přidáme na kousky rozlámanou čokoládu na vaření. Mícháme metličkou nebo stěrkou, dokud se čokoláda úplně nerozpustí a nespojí se smetanou.

ZÁZVOROVÝ MOUČNÍK

Vychladlé upečené těsto vyklopíme z formy na mřížku umístěnou na plechu s pečicím papírem. Pomocí zoubkovaného nože jej dvakrát podélně prokrojíme, aby vznikly 3 vrstvy. Připravenou polevou potřeme spodní část moučníku a přiklopíme ji střední částí. Poté postup zopakujeme s horní částí. Nakonec zbylou polevou polijeme moučník po celém povrchu.

Povrch moučníku posypeme strouhaným kokosem nebo čokoládovými hoblinkami a nakrájíme na kostky.