

Koláč plný čokolády

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Strouhanka 5 lžíce
- Hořká čokoláda 2 ks
- Máslo 100 g
- Mleté mandle 80 g
- Vejce 4 ks
- Cukr krupice 100 g
- Pekanové ořechy 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kvalitní čokoládu nalámeme a s máslem ji dáme do mikrovlnné trouby na 30 vteřin rozpustit. Vyndáme, promícháme a dáme ještě na 30 vteřin, aby se čokoláda spojila s máslem.

Směs vymícháme se žloutky a polovinou cukru do hladké pěny. Druhou polovinu cukru vyšleháme s bílky na tuhý sníh.

Dvě lžíce cukru smícháme se strouhankou a mandlemi a přimícháme do žloutkové pěny. Pak opatrně přimícháme zbytek bílků.

Těsto nalijeme na plech vyložený pečícím papírem, urovnáme a poklademe pekanovými (pokud

neseženeme tak vlašskými) ořechy. Dáme do rozpálené trouby a pečeme na 180 °C, dokud těsto není na povrchu tuhé. Po vyjmutí z trouby necháme ještě dojít 10 minut na plechu, pak teprve překlápíme.

Na pečení použijeme plech maximálně 25 x 25 cm, aby koláč nebyl moc nízký - viz. foto, kdy jsem použila velký plech.