

# Moučník nescafé

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 6

- Zakysaná smetana 1 ks
- Máslo 250 g
- Hořká čokoláda 1 ks
- Rozpuštěné máslo 10 g
- Vejce 2 ks
- Kakao 3 lžíce
- Cukr moučka 15 g
- Polohrubá mouka 30 g
- Olej 3 lžíce
- Rum 1 lžíce
- Prášek do pečiva 1 ks
- Instantní káva 1 lžíce
- Mléko 250 ml

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Všechny ingredience dáme do mísy a pořádně zamícháme.

Vzniklé kávové těsto nalijeme na předem vymazaný a vysypaný vyšší plech. Moučník nescafé pečeme při 180 °C asi 15 minut.

Připravíme si polevu. Čokoládu rozpustíme s trochou másla a vmícháme do ní zakysanou smetanu. Po vychladnutí potřeme moučník nescafé polevou a necháme ztuhnout v chladu.

Moučník nescafé nakrájíme a můžeme podávat. Podle chuti doplníme šlehačkou nebo čerstvým ovocem.