

Čokoládovo - ořechové koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 12

- Polohrubá mouka 300 g
- Sůl 1 špetka
- Jedlá soda 1 lžička
- Třtinový cukr 150 g
- Ořechy 80 g
- Mlečná čokoláda 60% kakaa 100 g
- Vejce 2 ks
- Vanilkový extrakt 2 lžička
- Řepkový olej 100 ml
- Plnotučné mléko 100 ml
- Tuk na vymazání formy 1 ks
- Mouka na vymazání formy 1 ks
- **Čokoládová omáčka**
- Hořká čokoláda (70% kakaa) 100 g
- Smetana 33% 100 ml
- Mletý kardamon 1 špetka
- Med 2 lžíce
- Brandy 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Mouku se solí a sodou prosejte do mísy. Přidejte cukr a nasekané ořechy a vše promíchejte. Čokoládu nalámejte na kousky a dejte ji rozpustit do teplé vodní lázně. Mléko ohřejte. Vejce vyšlehejte s vanilkovým extraktem a olejem. Pak přidejte vlažné mléko. Tekutou směs zapracujte do moučné směsi. Nakonec vmíchejte rozpuštěnou čokoládu. Těsto rozdělte do vymazané a vysypané formy na muffiny. Vložte do vyhřáté trouby na 180°C a pečte asi 25 minut. Pak nechte ve formě vychladnout. Čokoládu nasekejte na kousky. Smetanu přiveďte k varu. Sundejte z ohně a nechte zchladnout na asi 50°C. Pak do smetany vsypte nasekanou čokoládu a metličkou míchejte, až se čokoláda rozpustí. Přidejte kardamon, med a brandy a prošlehejte. Teplou čokoládovou omáčkou polijte koláčky.