

Bezlepkový hříšný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čokoláda na vaření 225 g
- Máslo 225 g
- Třtinový cukr 100 g
- Smetana ke šlehání 125 ml
- Vejce 4 ks
- Čerstvé фіky 4 ks
- Loupané pistácie 50 g
- Moučkový cukr na poprášení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve vodní lázni rozpusťte čokoládu s kousky másla, cukrem a smetanou. Vyšlehejte vejce a zlehka vmíchejte čokoládovou směs. Vše nalijte do vyšší formy na koláč vyložené pečícím papírem a pečte v předehřáté troubě při 180°C až 40-45 minut. Uvnitř zůstane čokoláda krémová, povrch bude upečený. Podávejte s říky a drcenými pistáciovými oříšky. Zasypte moučkovým cukrem.