

Lahodný čokoládový moučník s polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **na ozdobu**
- bílá čokoláda 50 g
- **poleva**
- hořká kvalitní čokoláda 275 g
- smetana 150 ml
- **těsto**
- vejce 4 ks
- prášek do pečiva 2 lžička
- polohrubá mouka 100 g
- cukr 200 g
- máslo 140 g
- zakysaná smetana 50 g
- kakaový prášek 4 lžíce
- hořká kvalitní čokoláda 225 g
- sůl 1 špetka
- vanilkové aroma 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejeme na 175 °C. Formu o průměru 22 - 24 cm vyložíme papírem na pečení.

Čokoládu s máslem za stálého míchání rozpustíme ve vodní lázni.

Vejce s cukrem vyšleháme do nadýchané pěny. Přidáme rozpuštěnou čokoládu s máslem, vanilku a smetanu. Mícháme do hladkého těsta bez hrudek. Na konec přidáme prosátou mouku, kakao, sůl a prášek do pečiva. Ještě jednou dobře promícháme. Těsto vlijeme do připravené formy a vložíme do předehřáté trouby. Lahodný čokoládový moučník pečeme asi 40 minut, zda je upečeno kontrolujeme špejlí. Upečený moučník necháme na mřížce vychladnout.

Polevu si připravíme ze smetany a hořké čokolády, vše společně rozpustíme. Polevou přelijeme moučník, posypeme nastrouhanou bílou čokoládou a necháme ztuhnout.

Lahodný čokoládový moučník s polevou nakrájíme a podáváme třeba ke kávě. Z těsta můžeme připravit bábovku nebo muffiny.