

Čokoládový koláč III

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Máslo, nakrájené na kousky 125 g
- Tmavá čokoláda 375 g
- Tmavý cukr 175 g
- Hladká mouka, prosátá 35 g
- Najemno namleté mandle 120 g
- Vejce 5 ks
- Kakao na posypání 2 hrst
- Šlehačka k podávání 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Troubu předehřejte na 170°C. Na hrnec s mírně vroucí vodou postavte mísu tak, aby se dno nedotýkalo vody. Do misy dejte máslo a nalamte do něj čokoládu. Až se čokoláda rozpustí, směs promíchejte a mísu sundejte z hrnce. Do misy přidejte cukr, mouku, mléko, namleté mandle a promíchejte. Nakonec vmíchejte vejce.

2. Kulatou formu o průměru 22 cm vyložte pečícím papírem. Nejprve ustrihněte z pečícího papíru čtverec, formu otevřete, čtverec položte na dno a formu zavřete. Přecházející pečící papír

odstříhněte.

3. Pak si pečícím papírem vyložte boky formy, které předtím vymažte máslem. Z papíru ustříhněte dlouhý pruh, který přeložte na třetiny. Pruh pak dokola vyložte a přimáčkněte.

4. Připravené těsto nalijte do formy, zakryjte ji alobalem a dejte na 45 minut péct. Pak odkryjte alobal a nechte koláč ve formě vychladnout. podávejte ho posypaný kakaem a se šlehačkou.