

BLÁZNIVÝ KOLÁČ***ke kafičku***

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 3 hrnek
- cukr 1 hrnek
- kakao 5 lžíce
- sůl 1 špetka
- jedlá soda 2 lžička
- olej 0.75 hrnek
- studená voda 2 hrnek
- ocet 2 lžíce
- **NA UPEČENOU BUCHTU**
- zakysaná smetana 2 ks
- smetana na šlehání 1 ks
- ztužovač šlehačky 1 ks
- vanilkový cukr 2 ks
- čokoláda na postrouhání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tento recept jsem dostala od kamarádky a dnes poprvé zkusila a je opravdu moooc dobrý a super rychlý...

Všechny suché ingredience smícháme dohromady a pak přidáme mokré, důkladně prošleháme a

pečeme na vymaz., vysyp. plechu. V receptu jsem měla psáno 1 hrnek vody, ale po vyzkoušení jsem došla k názoru, že to ani náhodou stačit nebude (asi chyba tisku :o)) a tak rovnou píši 2 hrnky. Mezitím si vyšleháme šlehačku se ztužovačem a spojíme se zakysanou smetanou + cukr a pak potřeme na vychladlou buchtu a nastrouháme čokoládu....je hotovo. Můžeme dát ještě do chladna nebo do lednice. DOBROU CHUŤ :O)