

Americký kakao-colový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 2 hrnek
- cukr krupice 2 hrnek
- vanilkový cukr 1 ks
- soda 1 lžička
- máslo 1 hrnek
- kola 1 hrnek
- kakao 3 lžíce
- podmáslí 0.5 hrnek
- vejce 2 ks
- **poleva**
- máslo 4 lžíce
- kakao 3 lžíce
- kola 6 lžíce
- moučkový cukr 1 hrnek
- nasekaný vlašský ořech 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smícháme si mouku se sodou, cukrem krupicí a vanilkovým cukrem. Máslo rozejdeme spolu s kolou a kakaovým práškem až téměř k varu a pak přimícháme k mouce. Přidáme podmáslí,

rozšlehaná vejce a promícháme na hladké a jemné těsto. Těsto nalijeme na pekáč s pečícím papírem, pečeme 30-40 minut na 190°C.

Poleva:

V malém hrnku rozehtejeme máslo s kolou a kakaem, sundáme z ohně a vmícháme cukr, přidáme ořechy a touto polevou potřeme ještě horký koláč!