

Koláč kaštanový s čokoládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kaštany 700 g
- čokoláda 60 g
- cukr 60 g
- máslo 60 g
- olej 1 ks
- šlehačka 1 ks
- káva 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté kaštany nařízneme na vypouklé straně, urovnáme je na plech postříkaný vodou a pečeme asi 20 minut v mírně vyhřáté troubě, až obě slupky snadno sloupneme. Pak kaštany uvaříme ve vodě do měkka, scedíme a prolisujeme. Čokoládu rozpustíme v malém množství vody nebo černé kávy, vmícháme do ni máslo a cukr a ihned vše vmícháme do horkých prolisovaných kaštanů. Směs nalijeme do olejem vytřené dortové nebo čtyřhranné formy a necháme ztuhnout 24 hodin v chladničce nebo na chladném místě. Před podáním koláč vyklopíme a podáváme se šlehačkou.