

Čokoládový koláč II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 5 ks
- Máslo 180 g
- Moučkový cukr 180 g
- Vanilkový cukr 2 balíček
- Kakao 1 lžíce
- Rozpuštěná čokoláda 150 g
- Citronová kůra 1 lžička
- Polohrubá mouka 300 g
- Mleté mandle 50 g
- Kypřicí prášek 1 balíček
- Ovocná šťáva 1.2 dl
- Vypeckované sterilizované třešně 1 sklenice
- **NA POTŘENÍ**
- Třešňová marmeláda 1 sklenice
- Vyšlehaná smetana 2.5 dl
- Nastrouhaná citronová kůra 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Máslo utřeme s práškovým a vanilínovým cukrem. Přidáme žloutky a spolu znova třeme. Do toho dáme rozpuštěnou čokoládu, kakao, nastrouhanou citrónovou kůru, ovocnou šťávu, mouku smíchanou s kypřícím práškem a mleté mandle. Zlehka vmícháme tuhý sníh z bílků, třešně a opět promícháme. Těsto dáme na vymazaný a moukou vysypaný plech a pečeme ve vyhřáté troubě. Po

vychladnutí ho potřeme zavařeninou, ozdobíme šlehačkou a nastrouhanou čokoládou.