

Mozaikový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- dietní sušenky 500 g
- kakao 4 lžíce
- tuk hera 250 g
- vejce 2 ks
- cukr 300 g
- pistácie 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Rozpusťte Heru s cukrem v kastrolu (cca 5-10 minut)

Odstavte z plotny, přidejte kakao a dobře promíchejte.

Když směs trochu vychladne, přidejte vajíčka a opět důkladně promíchejte.

Nakonec nasekejte sušenky na malé kousky a přidejte je společně s oříšky do směsi.

Vylijte směs na potravinovou fólii a srolujte směs do tvaru párku. Takto nechte koláč odležet v lednici po dobu alespoň 2 hodin.

Poté poprašte moučkovým cukrem a servírujte studené nakrájené na plátky.

Tipy: Recept je skutečně univerzální. Můžete použít zázvorové sušenky pro zvýraznění chuti.

Zároveň můžete vlašské ořechy vyměnit za lískové ořechy. Také můžete přidat nasekané třešně.