

Linecký čokoládový koláč

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 27min
Celkový čas: 47min , Porce: 8

1589 kalorií , 2 g cukrů , 81 g tuků , 30 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/linecky-cokoladovy-kolac>

Příprava

Troubu předehřejeme na 180°C. Mouku, kakao, 75 g másla, cukr a 1 žloutek smícháme, těsto zabalíme a odložíme do lednice na 15 minut. 23-í cm koláčovou formu vymastíme máslem, těsto vyválíme, přeneseme do formy a opět vložíme do lednice na 10 minut. Pak těsto přikryjeme pečícím papírem a zatížíme fazolí. Pečeme asi 12 minut, papír i fazolku odstraníme a pečeme 5 minut. Čokoládu rozpustíme se zbylým máslem, po jednom vmícháme vejce, 3 žloutky, cukr a vymícháme na hladkou hmotu. Nalijeme na koláč, pečeme 10-12 minut. Nakrájíme vychlazené, posypeme kakaem a ozdobíme malinami.

Ingredience

- 110 g hladké mouky
- 2 lžíce kakaa
- 225 g másla
- 2 lžíce cukru moučky
- 4 ks žloutků
- 200 g čokolády
- 2 vejce

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Něco extra, Rodina, Moučník

Tip k receptu

Můžeme použít i bílou nebo hořkou čokoládu. Ozdobíme ovocem dle naší chuti. Nebo jen postříkáme šlehačkou a ozdobíme mátou.