

Gateau au chocolat



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: **10**

5765 kalorií , **13 g** cukrů , **375 g** tuků , **257 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/gateau-au-chocolat>

Příprava

Čokoládu rozpustíme, zmiešame s maslom a kryštálovým cukrom a za stáleho miešania pridáme žĺtky a griotku. Z bielkov ušľaháme tuhy sneh, zamiešame doň mletý cukor a striedavo s posekanými mandľami a strúhankou ho primiešame do čokolády. Masu rozotrieme na vymastený plech na hrúbku prsta, povrchu pohadžeme zavaráne višne alebo čerešne bez kôstok a v stredne horúcej rúre pečieme cca 30 minút.

▣ Tip k receptu

Môžeme použiť lieskové orechy a aj mliečnú čokoládu.

Ingredience

- 150 g hořké čokolády
- 180 g másla
- 140 g cukru krystal
- 10 slepičích vajec
- 140 g cukru moučka
- 200 g sekaných mandlí
- 100 g strouhanky z vánočky
- 50 ml Griotky

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Zima, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Dezert