

Perníkový koláč s čokoládovou polevou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 45min , Porce: 12

3313 kalorií , **0 g** cukrů , **161 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/pernikovy-kolac-s-cokoladovou-polevou>

Příprava

Troubu rozejdeme na 180°C a vymažeme formu. Mouku prosejeme s cukrem, kakaem a práškem do perníku a promícháme. Ve druhé misce si ušleháme vejce s olejem, mlékem, medem a marmeládou. Pak vše smícháme dohromady a vytvoříme tekuté těsto. Pokud je těsto husté, zředíme mlékem. Nalijeme do formy a pečeme 35 minut. Po této době, zkusíme píchnout do nejhrubšího místa párátkem a jestli je suché, je perník hotov. Necháme jej vychladnout a z čokolády a 2 lžic másla vytvoříme polevu, kterou nanese na vychladlý perník.

Tip k receptu

Můžeme dozdobit kokosovými srdíčky podle vánočních formiček. Pokud nemáte doma prášek do perníku, můžete jej nahradit normálním kypřicím práškem, který smícháte s 0,5 lžičky perníkového koření.

Ingredience

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 0,5 hrnku cukru krupice
- 1 kypřicí prášek do perníku
- 2 lžíce kakaa
- 1 vejce
- 1 lžíce ovocné marmelády (rybízové nebo ostružinové)
- 2 lžíce medu
- 0,5 hrnku mléka
- 150 g čokolády na vaření
- 2 lžíce másla
- 0,5 hrnku oleje

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Návštěva, Moučník

