



# Čokoládový koláč

asi 12 porcí



snadná příprava

do 35 minut



## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)  
elektrický ruční šlehač

### Na těsto:

300 g čokoláda hořká  
4 ks bílek  
sůl  
250 g máslo - změkklé  
175 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
4 ks žloutek  
1 zarovnaná KL instantní káva  
125 g hladká mouka

- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku ve vodní lázni rozpustíme čokoládu.
- 2 Ve vysoké nádobě vyšleháme bílky se solí elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. V míse vyšleháme máslo na nejvyšším stupni dohladka a postupně přidáváme cukr, vanilínový cukr a žloutky. Přidáme kávu a rozpuštěnou čokoládu a krátce na nejnižším stupni zašleháme. Opatrně vařečkou vmícháme mouku a sníh. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 170 °C**

**Horkovzdušná trouba: 150 °C**

**Doba pečení: asi 30 minut**

- 3 Koláč necháme ve formě vychladnout.

Tip:

- Tip: Podáváme se šlehačkou a omáčkou z lesního ovoce.

