



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.

